12.12.2018
CORRIERE DELLA SERA
MERCOLEDÌ
#04
ANNO 1 - N. 4

COOK

QUENTIN BLAKE

per il ***Corriere della Sera***

Classe 1932, Sir Quentin Saxby Blake è un illustratore e scrittore britannico. Suoi i disegni presenti nei libri di Roald Dahl e in molti di quelli di Bianca Pitzorno. Nel 2002 ha vinto il premio Hans Christian Andersen nella categoria illustratori

L'EDITORIALE

di
Angela Frenda

Ve lo confesso. Non vedevo l'ora che arrivasse Natale. Perché è il periodo in cui la cucina soprattutto diventa magica. E così anche il nostro mensile. Aspettiamo tutto l'anno per immortalare piatti speciali. Quelli che ci sembrano i protagonisti più giusti da portare sulle tavole delle feste. Noi di *Cook* siamo partiti, intanto, con un piccolo regalo. Quello di Sir **Quentin Blake**, illustratore britannico pluripremiato e disegnatore dei libri di Roald Dahl. Ha disegnato un banchetto di Natale per la nostra cover. Grazie, Mr Blake. L'intero issue è poi dedicato a cosa accadrà nel futuro del cibo. Come si svilupperà la narrazione che, a quanto ci è sembrato di capire, sarà fondamentale. Sempre meno cucina in tv. Sempre più storie. Per questo l'inchiesta, scritta da Isabella Fantigrossi, e a cui ha partecipato tutta la redazione, anticipa una serie di approfondimenti che svilupperemo nei prossimi mesi e svela i protagonisti food del 2019 (secondo noi). Insomma, i nostri «rivoluzionari». Le persone che stanno cambiando il mondo della gastronomia grazie all'impegno civile e sociale. E alla propria capacità di narrare. Ne abbiamo scelti 50. Di questi, due sono le icone che ho incontrato personalmente. Massimo Bottura, lo chef italiano più famoso al mondo, ritratto con la sua famiglia, i suoi sogni. E la sua genialità. Gli scatti sono di **P-A Jörgensen**, fotografo svedese autore anche del libro *Eating with the chefs*. La seconda icona, invece, è Erin

IL FUTURO DEL CIBO? SARANNO LE STORIE

French, la cuoca del Maine diventata caso internazionale grazie al suo ristorante perso nei boschi, «The Lost Kitchen», dove è possibile riservare un tavolo solo attraverso le cartoline. Risultato: oltre 20 mila prenotazioni l'anno. E una cucina poetica che cambia ogni giorno. Il racconto fotografico è di **Stacey Cramp**, che ha colto l'atmosfera di questo luogo speciale. Anche nella luce delle immagini. La terza icona, invece, è rappresentata da una coppia, Virgilio Martinez e Pia León. Alessandra Dal Monte è andata a Lima a raccontare il loro mondo complesso e affascinante fatto di ricerca, territorio, precisione e aspirazione all'eccellenza. Con lei la fotografa **Jimena Agois**, che ha lavorato a questa storia riportandoci i momenti più intensi di una vita di coppia e familiare che ha al centro, però, l'amore per il lavoro. E poi le nostre rubriche: dolci classici e speciali, lievitazioni, cucina moderna, ricetta geniale, vino, cocktail, agenda. Ah, per questo mese ci siamo presi una pausa dal menu *healthy*. Ci pensiamo a gennaio... Ma troverete invece la nostra selezione di regali, da veri *food-obsessed*, fatta con quello che (come sempre) piace a noi. E per il menu vi propongo cinque ricette tratte dal mio ultimo libro, *La cena perfetta* (Solferino). Con un racconto personale di quella che è, per me, la tavola delle feste. Che più che ai piatti deve il suo successo ai ricordi. Ecco perché spero che i vostri, quest'anno, saranno bellissimi. Buon Natale.

PER-ANDERS JÖRGENSEN

Nato come fotografo di sport, da più di 15 anni si occupa di reportage dedicati al food e a chi lo produce. Svedese, ha fondato con la moglie Lotta la rivista *Fool*, dedicata al mondo del cibo

QUENTIN BLAKE

È uno dei più famosi illustratori britannici. Suoi i disegni di moltissimi libri per l'infanzia, tra cui quelli di Roald Dahl e Bianca Pitzorno. Nel 2002 ha vinto il premio Hans Christian Andersen nella categoria illustratori

JIMENA AGOIS

Fotografa peruviana, vive a Lima dove si occupa di cibo e reportage di viaggi fin da quando faceva l'assistente del fotografo cileno Miguel Etchepare. Dal 2004 è responsabile del suo studio fotografico, Agoisfoto

STACEY CRAMP

Cresciuta nel Connecticut, vive e lavora a Portland, Maine. Ha cominciato a lavorare come fotoreporter per un settimanale di Washington. Oggi si occupa soprattutto di food per riviste e giornali come il *Nyt*

COOK
SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDÌ 12 DICEMBRE 2018
ANNO 1 - NUMERO 4

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI
BEPPE SEVERGNINI (7 - Sette)

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Alessandra Dal Monte, Isabella Fantigrossi, Elisabetta Russo

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli

Art Director: BRUNO DELFINO

Progetto: redazione grafica a cura di MICHELE LOVISON

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

IL SOMMARIO

DRINK RESPONSIBLY
Sparkling life
Pure emotions
Italian glam
Amazing bollicine
FERRARI
TRENTO 1902
TRENTODOC
THE ITALIAN TAG
#FerrariTrento | www.ferraritrento.it

L'INDICE DELLE RICETTE

Piatti classici perfetti per celebrare le feste ma anche combinazioni e sapori nuovi che arrivano da lontano
Ecco l'elenco di tutte le preparazioni presenti in questo numero, insieme ai trucchi per provare a prepararle anche a casa

FOTO DI STEFANIA GIORGI

L'INCHIESTA

NIKO ROMITO

Chef tre stelle Michelin, nel suo Abruzzo ha creato un sistema di ristoranti e una scuola di formazione che aiuta con dei prestiti gli aspiranti cuochi. Cura anche le ricette delle mense di due ospedali

LARA GILMORE

Moglie di Bottura, è l'anima dei molti progetti che ruotano intorno all'«Osteria Francescana». Come Food for Soul, l'associazione anti-spreco alimentare che punta all'inclusione sociale

JOSÉ ANDRÉS

Chef di Washington candidato premio Nobel per la pace, con la sua associazione, World Central Kitchen, ha fornito pasti a milioni di vittime di disastri naturali, dal terremoto di Haiti in poi

JEN AGG

Ristoratrice canadese attiva da tempo contro le discriminazioni sessuali e le violenze in cucina. Ha denunciato i ristoranti poco sensibili alla questione, diventando portavoce del #MeToo culinario

RAZ RAHAV

Nel suo ristorante, «OCD» a Tel Aviv, tutti i clienti cenano insieme allo stesso tavolo. Sta rivoluzionando la cucina israeliana. Tanto da farlo entrare nella lista degli under 30 più interessanti secondo *Forbes*

PEDRO SCHIAFFINO

Tra i primi chef peruviani a esplorare gli ingredienti dell'Amazzonia, lavora con le comunità indigene aiutandole a creare economie di sussistenza attorno ai prodotti nativi

SKYE GYNGELL

Australiana, è una delle più acclamate chef britanniche. «Spring» è il suo ristorante nel cuore di Londra. Ma collabora anche con Heckfield Palace, hotel con fattoria organica dove le stagioni dettano il menu

I 50 RIVOL

Non solo chef ma anche molti produttori, fotografi, attivisti e scrittori. Personaggi che in tutto il mondo, grazie al proprio lavoro, stanno tentando di cambiare il settore. Seguendo, soprattutto, tre linee guida: la salvaguardia dell'ambiente, l'impegno sociale e la capacità di narrare il cibo

PIERRE THIAM

Senegalese trasferito a New York, Pierre Thiam ha portato negli Stati Uniti la cucina dell'Africa occidentale facendone conoscere sapori e prodotti, tra cui il super-cereale fonio, che importa dai contadini del suo Paese

KIM SEVERSON

Food editor del *Nyt*, ha vinto il Pulitzer nel 2018 per l'inchiesta sul *sexual harassment* nel mondo di Hollywood, dei media e dei ristoranti. Ha vinto anche il James Beard awards per il food writing

di **Isabella Fantigrossi**

Ultimo ad affrontare l'argomento è stato lo chef americano di origine spagnola José Andrés, candidato al premio Nobel per la pace (che sarà assegnato a ottobre 2019) per il suo impegno nell'aiutare le vittime di disastri naturali. «Sono contento che la nomina metta in luce come il tema del cibo stia diventando sempre più importante nella politica americana — ha detto solo pochi giorni fa quando il deputato democratico John Delaney, rompendo il tradizionale riserbo del comitato del Nobel sulle candidature, ha annunciato di aver proposto il nome di Andrés —. Il cibo ha un ruolo nella sicurezza nazionale, nella sanità pubblica, persino nell'immigrazione, dato che numerose cucine di ristoranti sono gestite da immigrati dall'America centrale». José Andrés, già vincitore quest'anno del premio come «humanitarian of the year» della James Beard Foundation, inserito dal *Time* nella lista dei 100 uomini più influenti del pianeta, alla guida di una trentina di ristoranti da Washington a Los Angeles (tra cui il «Minibar», il «ristorante più bulliano del mondo», due stelle Michelin, così l'ha descritto il suo maestro Ferran Adrià), è anche il fondatore dell'associazione non profit World Central Kitchen: dal 2011 si occupa di portare cibo alle vittime di disastri naturali. Un ente ormai efficientissimo che nel 2017, per dire, è riuscito a servire 4 milioni di pasti caldi in soli due mesi ai portoricani colpiti dall'uragano Maria. Segno insomma che, poiché «la fame è ora» — dice spesso lui —, provare a cambiare le cose è sempre possibile. E come lui sono tanti oggi, da un Paese all'altro, i cuochi ma anche i produttori, gli intellettuali, gli attivisti, i fotografi e gli scrittori che stanno provando a rivoluzionare il mondo della cucina. Partendo dal presupposto, appunto, che avere a che fare con il cibo non significa occuparsi di

CATERINA CERAUDO

Chef del ristorante stellato di famiglia «Dattilo», in Calabria. Ha fatto del rispetto per il cibo e della sua provenienza un punto fermo della sua cucina. Volta a esaltare, sempre, il suo territorio

ROBERTO COSTA

Genovese, ha creato un format di successo (che chiamano Metodo Costa) applicato alla ristorazione. Partendo da Londra con «Rc Macellaio», per poi approdare a Milano. Il suo segreto? Carne di altissima qualità. Sempre

CIRO OLIVA

Pizzaiolo venticinquenne, è riuscito a costruire nel suo quartiere, il rione Sanità a Napoli, una rete solidale grazie alla pizza sospesa e alle attività per i più giovani contro la dispersione scolastica

STEPHANIE DANLER

Autrice di *Sweetbitter*, romanzo basato sulla sua esperienza, a tratti feroce, di cameriera a New York mentre faceva l'università. Ne è nata anche una serie tv di successo

KYLE CONNAUGHTON

Il suo «Single Thread», ristorante con fattoria in California, è stato premiato dai «50 Best» e dalla Michelin (tre stelle) per la cucina super-locale che divide l'anno in 72 microstagioni

ASMA KHAN

Prima chef britannica della serie *Chef's table*. Guida uno dei migliori ristoranti indiani di Londra dal 1991, assieme a donne. Ha anche fondato Women in Food: evento dove cuoche agli esordi cucinano per un pubblico pagante

VITANTONIO LOMBARDO

Non era facile guadagnarsi una stella Michelin a Matera: lui ci è riuscito in soli sette mesi con una cucina che mette in scena la tradizione del territorio in modo moderno. E aiutando i produttori locali

INGRID HOFSTRA

Per l'atmosfera che riesce a creare nelle sue foto o per i dettagli che fa emergere, l'olandese Ingrid Hofstra è considerata una delle giovani fotografe di cibo più interessanti del momento

NINO ROSSI

Attaccamento alla terra con tutta la fatica di lavorare in un ristorante sull'Aspromonte: il suo «Qafiz» ha solo 4 tavoli e una stella Michelin. Fa parte della rete di giovani cuochi calabresi Cooking Soon

UZIONARI

JULIA TURSHEN

Autrice di *Now&Again*, in cui spiega come riutilizzare gli avanzi in cucina, ha da poco lanciato un database, Equity at the Table, per dare voce a tutte le minoranze discriminate fino ad oggi nei ristoranti

STACY ADIMANDO

Executive editor di *Savuer Magazine*, ha rivoluzionato la narrazione del cibo negli Stati Uniti. Portando nelle case degli americani la bellezza dei piatti e degli ingredienti provenienti anche da Paesi lontani

MAKSUT ASKAR

A piccoli passi lo chef turco Maksut Askar sta cercando di riportare alla luce la cucina antica dell'Anatolia. Ridando la giusta dignità al sapere gastronomico meno conosciuto del suo Paese

DOMINIQUE CRENN

Prima donna tristellata negli Usa con l'«Atelier Crenn» a San Francisco, è paladina della cucina sostenibile. E attivista: ha aiutato le vittime del sisma di Haiti e degli incendi in California

SIMON ROGAN

Chef stellato inglese che ha trovato nel Lake District, regione a nord dell'Inghilterra, la sua dimensione. Grazie a una cucina sostenibile e locale. In cui molti ingredienti vengono autoprodotti

DOLESTER MILES

Rivoluzionaria nel solco della tradizione, questa pasticcera che da 30 anni prepara dolci nello stesso ristorante (l'«Highlands Bar & Grill» di Birmingham) difende con il suo lavoro le ricette originali dell'America del Sud

TERRY BLAKE

È riuscito in quello che molti tentano di fare senza successo: unire due stili in un'unica cucina. In quella londinese di «Sparrow» propone piatti tradizionali inglesi rivisitati in chiave orientale

ROSIO SANCHEZ

Dopo esser stata la pastry chef del «Noma» per molti anni, Rosio Sanchez ha aperto un suo ristorante a Copenhagen. Dove valorizza i piatti della cucina del Messico, da cui arriva, con ingredienti però danesi

DANIELA SOTO INNES

Messicana, a New York cucina magistralmente i prodotti del suo Paese da «Cosme» e «Atla». Due posti che brillano non solo per i piatti, anche per l'organizzazione della brigata: esercizi prima del servizio e attenzione al benessere

NORBERT NIEDERKOFLER

Con il motto «Cook the mountain» è riuscito a rivoluzionare completamente la sua cucina: etica e sostenibile. Nel suo ristorante tristellato utilizza solo ingredienti coltivati in Val Badia

una nicchia per pochi ma di un argomento che è parte integrante della vita di tutti. Ecco allora che assieme a tutta la redazione di *Cook* abbiamo provato a raccontare i cosiddetti rivoluzionari del cibo: i 50 personaggi che, secondo noi, in questo momento stanno promuovendo di più il cambiamento. A cominciare, per esempio, da Massimo Bottura, lo chef italiano più famoso al mondo, fondatore della rete dei Refettori e di Food for Soul assieme alla moglie Lara Gilmore: tra gli ultimi loro progetti, l'apertura tra due giorni di Social Tables Made in Cloister a Napoli e il prossimo anno di una nuova mensa a Mérida, in Messico. E poi Virgilio Martinez, chef numero sei al mondo, che con la moglie Pia Léon, migliore cuoca dell'America Latina, sta facendo risplendere la più autentica cucina peruviana. O ancora Erin French, coraggiosa chef statunitense che a Freedom, 700 abitanti nel Maine, gestisce uno dei ristoranti più famosi d'America. E

CAROLYN STEEL

Lei nella vita di tutti i giorni fa l'architetto. Ma nel suo ultimo libro *Hungry City* ha cercato di spiegare come migliorare la distribuzione di cibo nelle città, in modo più equo per tutti, possa risolvere molti problemi sociali delle metropoli

VÉRANE FRÉDIANI

La regista francese di *The goddesses of food* (2017), documentario sulle donne chef nel mondo, torna con *Elles cuisinent*, libro sulle più grandi cuoche francesi e internazionali partendo da quello di cui con loro si parla di solito meno: la creatività

JESSICA MURPHY

È stata eletta miglior chef 2018 agli Irish Restaurant Awards. La chef irlandese, insieme al marito, gestisce il ristorante «Kai» a Galway, dove porta in tavola prodotti locali, freschi e artigianali

JOCK ZONFRILLO

Chef australiano, nel suo ristorante, «Orana», di Adelaide, sta lavorando per dare per la prima volta dignità alla cucina degli aborigeni australiani. Ha vinto il Basque Culinary World Prize di quest'anno

HAWA HASSAN

Nata in Somalia, durante la guerra civile, è poi fuggita in Kenya e cresciuta a Seattle dove è diventata modella. Oggi gestisce la Basbaas, la linea statunitense di salse somale fondata da lei stessa

DAVID ASHER

Si definisce un «guerrilla cheesemaker». Vive nella sua farm in Canada e tiene workshop di formaggi «estremi» in giro per il mondo: solo latte crudo, caglio, fermenti naturali e stagionature spontanee

THREE MONKEYS

Neto Solórzano *(foto)*, Iván Salas e Diego Huillca, noti come Three Monkeys, sono commercianti di caffè a Cuzco. Collaborano con produttori andini per convertire le coltivazioni di coca in piantagioni di caffè

DAVID ZILBER

È la nuova leggenda della fermentazione. Dal 2014 è al «Noma» dove guida il lab delle sperimentazioni. Lì lo chiamano Wiki: conosce tutto in fatto di microrganismi, koji, garum e kombucha

NTSIKI BIYELA

La sua storia è considerata un vero esempio in Sudafrica. Non solo perché è stata la prima donna di colore a produrre vino nel Paese, ma anche perché rappresenta un (piccolo) successo imprenditoriale

NAHOKO TAKAHASHI

È la fondatrice di Yamagata Girls Farm, una fattoria riservata alle donne in Giappone per trasmettere nozioni e conoscenze alle giovani che si vogliono dedicare alla terra

BO SONGVISAVA

Thailandese, una delle prossime protagoniste di *Chef's Table*, è sostenitrice del movimento Slow Food nel suo Paese. Al ristorante «Bo.Lan» recupera ingredienti e tecniche thailandesi di una volta

MUSA DAGDEVIREN

Turco, protagonista della prossima stagione di *Chef's Table*, propone nel suo ristorante ricette turche dimenticate e ritrovate solo grazie ai racconti degli anziani

CHRISTELLE VOUGO ANET

Una chef africana che ha portato in Costa d'Avorio l'alta cucina. In 15 anni è passata dal fare la cameriera a essere titolare di tre fra i più premiati ristoranti del continente

CLARE REICHENBACH

Attivista contro le disuguaglianze di genere nel sistema food. Come nuova ceo della James Beard Foundation ha lanciato un programma per sostenere le donne nella ristorazione

CHRISTINA TOSI

Con il suo maniacale lavoro di recupero dei veri sapori della pasticceria americana (no pasta di zucchero e coloranti artificiali, sì avena, sciroppo d'acero, cereali...) ha elevato *cakes*, *biscuits* e *pies* a cibi nobili

ALISSA TIMOSHKINA

Autrice del libro *Salt & Time* (in uscita a marzo), russa ed esperta di cucina sovietica. Gestisce il «KinoVino» a Londra e sta portando la gastronomia siberiana sotto i riflettori internazionali

HAMED AHMADI

Arrivato in Italia come rifugiato siriano, ha fondato a Venezia «Orient Express», ristorante ormai punto di riferimento gastronomico per molti richiedenti asilo. Perché lì possono mangiare i piatti di casa

DAVID REMNICK

Direttore del *New Yorker*, giornalista e scrittore, ha sdoganato il tema del cibo e della cucina tra gli argomenti del giornalismo di qualità. È l'autore di *Secret ingredients: The New Yorker book of food and drink*

come si stanno muovendo tutti? In tre direzioni, soprattutto. La difesa dell'ambiente, all'insegna della riduzione dello spreco alimentare. L'impegno nel sociale, per tutelare le minoranze, ad esempio, ma anche le donne, spesso ancora discriminate in molte cucine del mondo. E la capacità di narrare, raccontare storie attraverso il cibo. Come la ristoratrice canadese Jen Agg, che è ormai diventata portavoce del #Meetoo culinario, o Clare Reichenbach, la nuova ceo della James Beard Foundation che ha lanciato un programma per sostenere le donne nel mondo della cucina. David Gelb, il regista americano che ha creato la serie cult su Netflix *Chef's Table*. O ancora gli italiani Nino Rossi, cuoco resistente sull'Aspromonte, e Vitantonio Lombardo, che mette in tavola la Basilicata più moderna. Ognuno di loro in prima linea, convinti che dalla cucina passi alla fine tutto.

DAVID GELB

Regista americano appassionato di cibo, ha ideato per Netflix *Chef's Table*, la serie di documentari ormai cult che ha fatto conoscere i grandi della gastronomia internazionale. Per il 2019 è prevista la sesta stagione

MASSIMO BOTTURA

Chef e titolare dell'«Osteria Francescana» di Modena (tre stelle Michelin e primo nei «50 Best») ha fondato con la moglie Lara Gilmore, dopo i Refettori, il progetto Food for soul (a pagina 12)

VIRGILIO MARTINEZ E PIA LEÓN

Cuoco numero 6 nei «50 Best», a Lima lavora con la moglie Pia León: lui al «Central», lei al «Kjolle», cucinano i prodotti peruviani scovati con il loro progetto Mater Iniciativa (a pagina 38)

ERIN FRENCH

Cresciuta a Freedom, 700 anime nel Maine, dove ha fondato il suo ristorante «The Lost Kitchen.» Divenendo una leggenda per la cucina poetica e perché riceve 20mila prenotazioni l'anno (via cartolina) da tutto il mondo (a pagina 24)

IL PERSONAGGIO

TRE COSE SU DI LUI

1

Classe 1962, modenese, Massimo Bottura è lo chef numero uno al mondo per la «World's 50 Best Restaurants» e dalla guida Michelin 2012 la sua «Osteria Francescana» ha tre stelle

2

Sposato da 23 anni con Lara Gilmore, americana, ha due figli: Alexa e Charlie. Dal gennaio 2018 firma anche la proposta gastronomica dell'«Osteria Gucci» a Firenze

3

Nel 2016 ha fondato la onlus Food for Soul, che apre in giro per il mondo mense sociali in cui si recupera il cibo sprecato e in cui si costruiscono progetti di inclusione. La direttrice è sua moglie Lara

di **Angela Frenda**
foto di Per-Anders Jörgensen, producer Tommaso Galli

«Guarda!». Massimo Bottura mi accoglie porgendomi due fogli scarabocchiati a penna e matita blu. Sembrano gli appunti prima di un esame. Ha gli occhi stanchi. È ancora infreddolito, si tiene il giubbino nero addosso, arriva dal ristorante. Leggo: «È un discorso...». «Sì, quello che devo tenere ad Harvard tra pochi giorni. Capisci? Io non ci sto dormendo la notte. Ma loro vogliono sapere, imparare. Così, sai che metafora ho pensato di usare?». Silenzio. Siamo nell'ingresso del suo appartamento razionalista costruito da Vinicio Vecchi, a Modena. Lara Gilmore sta preparando il caffè per tutti. Lui aspetta la mia risposta. Spalle al muro annuisco. «Al mio essere una patata che è diventata, dopo un duro lavoro, un tartufo. Ma che è sempre fiera di essere una patata». Patata. Tartufo. Alle 9 del mattino la giornata con Massimo Bottura, lo chef più bravo del mondo (secondo la classifica dei «World's 50 Best Restaurants»), tre stelle Michelin con l'«Osteria Francescana», eccellenza culinaria che ci invidiano tutti, comincia con una delle sue metafore. Quelle che ti devi appuntare. Poi ci devi riflettere. Poi ancora meditare. Sapendo che, prima o poi, le metabolizzerai. E però, capisci perché parlare con lui, trascorrere del tempo con lui, è cibo per la mente. Di Bottura si è scritto e si scrive tantissimo. Ma è solo standogli accanto, facendoti avvolgere da uno dei suoi abbracci, sentendolo ridere a crepapelle, giocare come un bambino (o immusonirsi come un bambino), assistere a una sua intuizione, che ne scorgi la genialità. Che va al di là di tutto. Anche del suo stesso essere cuoco. Perché forse va detto che Massimo Bottura quella dimensione lì l'ha oramai superata ampiamente. Quando parla di «biodiversità culturale espressa in ogni boccone» è oramai fuori dalla cucina. Ma piuttosto apre uno spaccato

Io come Marchesi? Non direi, per la mia generazione conta soprattutto il gruppo

MASSIMO BOTTURA

Lo chef numero uno si racconta. Il riavvicinamento alla religione, la solitudine, il caos calmo «che è in ognuno di noi». «Sono un'anima in pena», dice ironico. Dalla metafora della patata e del tartufo alla morte della madre, dalla famiglia all'ansia del futuro. Ritratto, alla vigilia del Natale, di un cuoco che con la sua filosofia e i suoi progetti sta provando a cambiare il mondo

1

culturale che punta a smuovere le coscienze. A fare politica, nel senso di polis. Anche se è un concetto da cui Bottura prende le distanze: «Per carità, ci sto lontano. Più che altro diciamo che faccio come gli artisti del '500, che nascondevano i loro messaggi nelle tele». Eppure, è consapevole che in Italia e nel mondo sta assumendo un ruolo più simile al pensatore che al cuoco. Lo sa, ma forse ancora non intende ammetterlo. D'altronde, l'uomo non è semplice. Usa la sua creatività vorace per agire e migliorare la realtà. È una delle poche cose che lo rende (quasi) felice. «Che ci vuoi fare? Sono un'anima in pena», e spalanca le braccia. Lo osservi mentre prepara i ravioli di cotechino e lenticchie, si racconta, e però anche dietro le battute scorgi l'ansia del vuoto, cosa comune a molti personaggi geniali. A tratti forse assomiglia a Gualtiero Marchesi, di cui ha preso inevitabilmente il posto nella gerarchia gastronomica nazionale. Ruolo che lui respinge: «Mah, non direi che posso essere paragonato a lui. Per la mia generazione conta il gruppo. Io, Norbert (Niederkofler), Mauro (Uliassi)... Siamo una squadra. Certo, se i giovani vogliono fare gli chef mi contattano chiedendomi consigli. Diciamo che sono diventato un punto di riferimento. Ma questo è anche normale, che dici?». Mentre parla si muove sul tavolo di metallo della grande cucina. Aggiunge ingredienti. Appoggia cibi. E alla domanda: «Cosa stai facendo?», risponde innocente: «Il caos, quello che c'è il giorno dopo Natale. Ed è in ognuno di noi». Sul piano di lavoro appaiono prosciutti, panettoni, Parmigiano Reggiano, carne. Bottura ha deciso di mettere in scena, per noi, la confusione del dopo festa. Così, mentre prepara il suo set immaginario, segue il filo invisibile del discorso. Poi, all'improvviso, un tonfo. Rumori di passi sul pavimento. Lara Gilmore, l'altra metà di Bottura, ride: «Stanno arrivando Billie e Monk!».

1 Massimo Bottura, 56 anni, nella cucina della sua casa di Modena con i nuovi «inquilini», i cuccioli di Golden retriever Billie e Monk

IL PERSONAGGIO

2 Bottura si rilassa nella «stanza della musica», la sala di casa dedicata alla sua raccolta di vinili **3** I ravioli cotechino e lenticchie preparati per il menu degli «avanzi di Natale» **4** Massimo e la moglie Lara Gilmore in cucina: stanno controllando insieme la cottura del soufflé di panettone

A Natale siamo in più di 25 e cucino per tutti. È il momento in cui sono più felice

RAVIOLI COTECHINO E LENTICCHIE

INGREDIENTI

Per il ripieno: **1** cotechino Modena avanzato dal Natale, **50 g** di lenticchie di Colfiorito, **50 g** di lenticchie di Castelluccio, **30 g** di lenticchie decorticate, **50 g** di fagioli borlotti, **1** filo d'olio essenziale al rosmarino, **2** spicchi d'aglio, **1\2 l** di lambrusco. Per la sfoglia: **500 g** farina di farina, **4** uova, **1** pizzico sale

PREPARAZIONE

Cuocete il cotechino in una casseruola con acqua facendola sobbollire lentamente per circa un'ora e mezzo. Scolatelo e inseritelo nella vaporiera preparata con il lambrusco al posto dell'acqua e cuocere per un'altra ora e mezzo per sgrassare la carne. Lasciate raffreddare e pestate bene. Sbollentate insieme i tre tipi di lenticchie per 20 minuti così d'avere tre diverse consistenze. Unitele poi al cotechino. Versate la farina a fontana e rompeteci le uova. Incominciate a impastare aggiungendo un pizzico di sale, fino a quando l'impasto non sarà liscio ed elastico. Fatelo riposare per 30 minuti avvolto in un canovaccio prima di stenderlo. Tirate la sfoglia con un mattarello (deve risultare come una pellicola) inserite la farcia e richiudere dando una forma tonda. Cuocete i ravioli in acqua salata per 3 minuti. Scolateli bene e saltateli in padella con una noce di burro. *(T. Gal)*

3

4

Fanno la loro entrata trionfale nella cucina di casa due cuccioli di Golden retriever, gli ultimi arrivati in famiglia, chiamati come i due miti del jazz. Massimo si interrompe per coccolarli: «Non sono bellissimi?». Torna ai piatti che vuole preparare per il menu degli «avanzi di Natale» che scatteremo: «Vedi questi ravioli? Sono un contenitore perfetto di idee. Perché ti aiutano ad esprimere ciò che pensi». Sugli scaffali qualche libro di cucina. Ma anche la foto di Papa Francesco. «Quando qualche mattina mi alzo di cattivo umore mi basta guardarla e mi riprendo». Sei cattolico? «Sono stato credente da ragazzino. Mia mamma lo era tanto. Viveva per pregare. Quella piccola icona di Sant'Antonio sulla cucina ce l'ha regalata proprio lei quando ci siamo sposati. Poi, io mi ero allontanato. Ma quando ho conosciuto don Giulio, del Refettorio di Milano, mi è scattato qualcosa dentro. Mi invitò a parlare di pane e cibo di recupero ai bambini. È stata un'esperienza così unica che mi sono riavvicinato alla fede. E ho riscoperto il senso della preghiera». La solitudine è un altro concetto a lui familiare: «Credo sia normale. Tante volte le mie idee sono state considerate quasi sovversive. Solo dopo, quando sono state realizzate, le persone hanno capito davvero. Ti faccio un esempio. Ora è facile dire: bello il progetto dei Refettori. Ma all'inizio... erano tutti contro. Ecco, a volte mi sento fuori sincrono. Vivo ponendomi continuamente domande e dandomi continuamente risposte assurde. Certo, così è più difficile. Ma anche più bello. E ora facciamo il soufflé di panettone a cupcake, dai!». Lara si diverte. Li osservi e capisci che rappresentano un team, sul lavoro e nella vita. Si sono conosciuti nel '93. Gilmore arrotondava come cameriera nel locale in cui lavorava lui. Ed è stato amore subito, come in un film. «Insieme abbiamo fatto

IL PERSONAGGIO

INGREDIENTI

Per la pasta: **500 g** di farina, **5** uova intere. Per il brodo di bollito: **1** guancia, **1** lingua di vitello, **1** cappone, **1** biancostato, **1** gambo di sedano, **1** carota, **1** cipolla bianca, **3 foglie** d'alloro, **1 rametto** di timo, **200 g** croste di Parmigiano Reggiano, **10 g** pepe nero, **30 g** sale marino

PREPARAZIONE

Occupatevi per prima cosa della sfoglia dei tortellini. Setacciate la farina e disponetela a fontana su una spianatoia e unitevi al centro le uova. Lavorate l'impasto con forza per almeno 15 minuti fino a renderlo liscio e omogeneo. Copritelo poi con un canovaccio e lasciatelo riposare per una mezz'oretta. Passate nel frattempo alla preparazione del brodo di bollito. Coprite tutte le carni con dieci litri d'acqua fredda in una pentola abbastanza capiente da contenere tutto. Risciacquate le verdure e aggiungetele alla pentola insieme alle erbe aromatiche, al pepe e al sale. Aggiungete le croste di Parmigiano, portate a bollore e cuocete a fuoco lento per 5 ore. Passate il brodo al colino cinese. Sminuzzate poi cappone ,lingua, guancia e biancostato e scottateli in una casseruola con un filo di olio extra vergine di oliva. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Aggiungete il prosciutto in dadolata e il midollo. Passate il tutto al tritacarne un paio di volte e aggiungete anche il Parmigiano. Amalgamate bene e riponete in frigorifero. A questo punto, stendete la pasta in modo uniforme e tiratela con il mattarello cercando di rendere la sfoglia il più sottile possibile, circa 1,5 mm. Ricavare dalla sfoglia tanti quadrati di 3,5 cm per lato e inserite nel centro un cucchiaino di ripieno. Chiudete con la metà e ricavate la forma del tortellino. Cuocete i tortellini per pochi minuti nel brodo bollente e servite. *(T.Gal)*

6

5

una rivoluzione importante... Lei mi completa», ammette Bottura. Ti raccontano degli esordi. Di quel ristorante dove, era il 1996, non entrava quasi nessuno, perché lui aveva osato dissacrare (innovandola) la tradizione. «Non era bello, sai?», ammette lei. «Diciamo che poi siamo stati bravi a capire che per funzionare dovevamo costruire intorno al piatto il racconto. Del territorio». Giusta intuizione. In quasi 23 anni hanno creato un mondo loro, puntando tutto sulla narrazione. È attraverso questa che sono stati in grado di fare tanti altri progetti. I due libri, *Vieni in Italia con me* e *Il Pane è oro* (entrambi Phaidon-L'Ippocampo). L'operazione dei Refettori (un successo mondiale) e la fondazione Food for soul. «Sai – spiega Massimo – quando partimmo, sembrava impossibile. Ora ho in carta alla Francescana piatti di recupero...». Ma come è, davvero, Natale a casa Bottura? «Siamo in più di 25. Io arrivo sempre all'ultimo, perché ogni volta rimango

Assieme a Lara abbiamo fatto una rivoluzione importante Lei mi completa

7

5 I tortellini in brodo di bollito **6-7** Massimo Bottura e Lara Gilmore con i due cuccioli Billie e Monk (che si chiamano così in omaggio alla cantante Billie Holiday e al pianista jazz Thelonius Monk) attorno alla tavola da sparecchiare, in un ipotetico «giorno dopo» le Feste **8** I ravioli di patate con salsa di faraona arrosto

a salutare gli amici. Ma aspettano tutti me. Nessuno si azzarda a cucinare. Così, in cinque minuti, mi invento la cena. A Natale sono felice. È come se mi entrasse dentro uno spirito speciale. Mi sento diverso. Quando mia mamma stava lasciandoci, era il novembre 2014, io e mia sorella pregammo perché riuscisse almeno a fare Natale. Le sospesero le cure e tornò a casa a trascorrere le feste. È morta in gennaio. Giusto in tempo per dirle che aprivamo il Refettorio durante Expo». Il secondo piatto che Bottura prepara sono dei tortellini fatti con gli avanzi del bollito. La mattinata se ne va via velocemente. Nel pomeriggio, girando a piedi per la città, le persone si fermano a salutarlo. Lui riflette: «È stato più difficile per me costruire una nuova cucina che per Redzepi farla lì: lui non partiva da nulla. Noi invece abbiamo alzato molto in alto l'asticella. Dopo la nouvelle cuisine e la cucina nordica abbiamo dato vita alla cucina umanistica. Anche all'estero sono fermato per strada. Certo, io sono cosciente che creo e promuovo progetti sociali che aiutano una comunità intera. Il Tortellante, i Refettori... A iniziative così ci arrivi dopo anni che hai preso coscienza di quel che sei e di come lo hai fatto». E cosa fai? «Quello che facevo ieri e l'altro ieri. Ma ancora non ho fatto il massimo. So che possono esserci sviluppi. Il Refettorio può allargarsi ancora tantissimo: Messico, Stati Uniti, America centrale». Resta sempre da capire dove trovi il tempo di creare. «Ah, anche in aeroporto. Un piatto esce fuori quando meno te lo aspetti. Come il gambero che hai assaggiato tu. Ho visto quell'arancio e ho intuito che avrebbe dato freschezza al piatto». Ma per te stesso, per Massimo, cosa fai? Bottura si ferma. «Per me stesso faccio ciò che mi piace fare. Mi alzo la mattina e accendo la musica. Vado a letto la notte e spengo la musica. Questo fa la differenza nella vita». Sulla scrivania

8

RAVIOLI DI PATATE CON SALSA DI FARAONA ARROSTO

INGREDIENTI

Per la pasta: **200 g** farina 00, **2** uova, **8 g** fecola di patate. Per il ripieno: **200 g** patate, **50 g** lardo di Mora Romagnola tagliato a cubetti, **10 g** olio extravergine di oliva, **1 spicchio** di aglio, **1 rametto** di rosmarino. Per il fondo di faraona: **2 kg** di carcasse di faraona, **3 rametti** di rosmarino, **3 spicchi** di aglio, **300 cl** di vino bianco, **200 cl** olio extravergine di oliva

PREPARAZIONE

Impastate uova e farina fino a ottenere un panetto liscio e omogeneo, che lascerete riposare in frigo per 1 ora. Tagliate le patate con la buccia e conditele con il lardo frullato insieme al rosmarino e all'aglio. Regolate di sale e cuocetele in forno a 180°C per 40 minuti. Passatele al passaverdure e conservatele in una sac à poche. Mettete ora le carcasse su una teglia insieme agli altri ingredienti del fondo e infornate per 45 minuti a 160°C. Quando saranno ben arrostiti trasferiteli in una pentola e coprite con acqua. Portate a bollore, lasciando sobbollire per 6 ore. Filtrate e frullate. Prima di servire, scaldate la salsa e mettete in infusione, a fuoco spento, alloro e rosmarino per 1 ora. A questo punto, stendete e tirate la pasta con il mattarello a 2mm. Ricavate una striscia di 12 cm di larghezza. Posizionate il ripieno in maniera cilindrica sulla sfoglia. Ripiegate la pasta sul ripieno (tipo plin) pizzicando le estremità. Dividete i ravioli in gruppi di tre ponendoli uno accanto all'altro per il lungo. Mescolate la fecola con 122 grammi di acqua. Versate la miscela in una padella. Inserite i ravioli, portate a bollore e coprite con un coperchio. Cucinate per circa 7-8 minuti a fuoco basso finche l'acqua non sarà completamente evaporata e alla base dei tre ravioli si sarà formata una crosticina. Togliete i ravioli dalla padella e rifinite i lati in modo da avere una forma rettangolare. In un piatto fondo posizionate la polvere di alloro (foglie essiccate e frullate), il raviolo con la parte croccante rivolta verso l'alto e finite con due o tre cucchiai di salsa di faraona ben calda. *(T.Gal)*

IL PERSONAGGIO

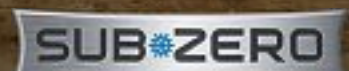
9

10

11

12

A volte capita che mi senta fuori sincrono Le mie idee poi però vengono apprezzate

le foto dei figli, Alexa e Charlie. «Alexa è una piccola donna in gambissima. Tosta. Con Charlie si adorano». Charlie è il secondogenito, affetto da una rarissima sindrome genetica, e solo conoscendo a fondo Lara e Massimo capisci quanto questa coppia si sia saldata e consolidata anche intorno a lui. Bottura ne parla con un amore che quasi gli toglie il fiato. «Oggi non voleva andare al Tortellante, ma io gli ho detto: tu vai, hai preso un impegno. Noi abbiamo preso un impegno. Lo tratto forse con maggior rigore». È Lara, però, davanti a un panino gourmet nel nuovo locale di Beppe Palmieri, il mitico sommelier della Francescana, a raccontare un altro pezzetto di storia: «Noi siamo i genitori di Charlie. Abbiamo imparato a stare uniti. Lontani dal glamour. A considerare solo le cose importanti. Presenti a noi stessi. Charlie era piccolo, aveva 1 anno e mezzo, e non parlava, non stava seduto, non gattonava. Girammo per medici. Facemmo infiniti esami. Fino a quando non ci hanno diagnosticato la sua malattia. Ricordo quando ci dissero che nella sequenza genetica mancava una lettera. Proprio una c... E Charlie, che fino a quel momento era rimasto in silenzio, all'improvviso gridò: "Mi manca una c? Ma se mi chiamo Charlie!"». Lara Gilmore è accanto a Bottura in molte scelte. Come, ad esempio, quella di prendere più donne in cucina: «Questi ingressi hanno modificato anche i comportamenti. Nel 2013 ne avevamo 6. Oggi sono tante. Ma lo abbiamo fatto apposta. Le donne portano un'energia diversa. Molto più bilanciata. C'è rispetto. Nessuno urla. Prima eravamo più simili a tante altre cucine nel mondo. Il loro arrivo ha reso tutto più tondo». Gilmore è l'anima di Food for soul, «dove anche qui abbiamo preso molte donne a collaborare. Forse anche per distinguerci. Se Food for soul diventerà mai un movimento? Ancora non lo so. La partita la giocheremo

9 La tavola del «dopo le Feste», ancora da sparecchiare, proprio come succede a tutti: il giorno successivo al pranzo (o alla cena), con i piatti sporchi, i resti di cibo, le decorazioni e un po' di frutta **10** Una sequenza di ritratti dello chef nelle vie del centro di Modena: pensieroso e infreddolito **11** Un gesto tipico di Bottura: via gli occhiali, mani sul volto. Si sta schiarendo le idee **12** Serio e concentrato

IL PERSONAGGIO

13 Massimo Bottura ritratto nel centro di Modena **14** Il soufflé di panettone con cioccolato bianco

in America. La nostra idea è trasformare i Refettori in un format. Ma gli Usa sono diffidenti. Pensano più al denaro che alla bellezza. Se però passa lì il nostro messaggio, allora passa davvero». Lara è un prodigio di vitalità e ottimismo. Diciamo che è il motore dei loro sogni. Uno di questi si chiama Maria Luigia, una villa di campagna alle porte di Modena che la coppia ha acquistato quasi per caso. E che potrebbe collegarsi al futuro della Francescana. Ma soprattutto al loro futuro. Te la mostrano, a lavori in corso, con entusiasmo. La stanno ricostruendo ed arredando pezzo dopo pezzo. Alle porte di Modena. Li osservi mentre si muovono in quegli spazi e capisci che probabilmente questo giardino col laghetto spontaneo, queste stanze che affacciano sui campi di grano, potrebbero essere un nuovo palcoscenico. «Non lo so, non sono ancora pronto a comunicare nulla perché è aperto un confronto tra me, Lara e i ragazzi. Intanto al campo da tennis abbiamo messo per ora uno di calcetto. I ragazzi hanno le chiavi e possono andarci a giocare. Lo stiamo usando come un oratorio…». Lara aggiunge: «Chissà, magari sarà la nostra pensione». Arrivano anche Alessandro Laganà e Cristina Reni, due colonne dell'«Osteria Francescana». Su una panca le federe con la sigla ML («Maria Luigia. Ma anche Massimo e Lara..»). Le stanno ricamando per tutti i letti della villa, che sarà un bed and breakfast di lusso la cui inaugurazione dovrebbe essere in primavera. E poi chissà… La nebbia scende subito in campagna. Inizi ad avere freddo. Dopo due giorni con Bottura ti sembra di far parte della sua famiglia allargata. Lo saluti con una domanda: «Massimo, ma dopo tutto questo, sei soddisfatto?». Diventa serio serio: «Diciamo che non sono ancora un tartufo. Ma credimi: sono molto orgoglioso di essere una patata».

3

SOUFFLÉ DI PANETTONE CON CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

200 g panettone avanzato dal Natale, **5** albumi, **4** tuorli, **66 g** di cioccolato bianco, **50 g** di zucchero semolato, **35 g** di burro

PREPARAZIONE

Per prima cosa rimuovete l'uvetta, la scorza d'arancia e i canditi dal panettone avanzato dal pranzo di Natale che avete scelto di utilizzare per questa ricetta. Tagliatelo quindi a cubetti grossolani e tostatelo per qualche minuto in una padella, fino a che tutti i lati non saranno ben dorati. Frullate il panettone e conservatene solo una piccola parte per la guarnizione che utilizzerete nel momento in cui servirete il dolce. In una ciotola montate poi i tuorli con la metà dello zucchero fino a ottenere un composto chiaro e spumoso. Sciogliete il cioccolato bianco e il burro a bagnomaria o se preferite in microonde per velocizzare i tempi di preparazione. In un'altra ciotola mettete gli albumi e lo zucchero restante e montate il tutto a neve ben ferma. A questo punto unite ai tuorli prima il cioccolato, fuso insieme al burro, e lasciato leggermente raffreddare, poi il panettone precedentemente tostato e frullato. Infine aggiungete al composto anche gli albumi montati a neve mescolando sempre delicatamente dal basso verso l'alto con un cucchiaio o una spatola, in modo da ottenere man mano un impasto liscio e omogeneo. Senza lasciar passare troppo tempo per non smontare la massa, imburrate e infarinate gli stampini per cuocere il soufflé. Riempitene ciascuno fino a tre quarti e infornateli a 180°C per circa sette, massimo otto, minuti. I soufflé dovranno avere la consistenza di un demi-cuit. Serviteli ancora caldi aggiungendo in superficie le briciole di panettone tostato e frullato tenute da parte e i canditi e l'uvetta estratti dal panettone avanzato. Un'opzione potrebbe essere anche quella di accompagnare questo dolce con una quenelle di gelato alla vaniglia, una cucchiaiata di crema inglese oppure con della crema profumata alla scorza d'arancia, a vostro piacimento. *(T. Gal)*

Massimo Menna, amministratore delegato del Pastificio Garofalo, spiega la filosofia dell'azienda: «Il nostro obiettivo è raccogliere la tradizione italiana, applicando le conoscenze ai tempi che cambiano» Per esempio, ridisegnando nelle dimensioni i formati classici

L'EVOLUZIONE DEL GUSTO NELLA PASTA (XXL)

di **Tommaso Galli**

Anche un semplice paccherо, o «schiaffone come lo chiamiamo noi», può raccontare una storia. Fatta di conquiste e contaminazioni, nascoste nel nome originario dal greco antico. E lo stesso riuscirebbe agli ziti, un formato di pasta ben augurante utilizzato in tutti i matrimoni napoletani. Ma l'elenco di racconti legati a questo ingrediente potrebbe continuare, perché «raccogliere e valorizzare la grande tradizione campana, e italiana, della pasta è il nostro obiettivo», racconta Massimo Menna, amministratore delegato del Pastificio Garofolo. Una storia, però, non ancorata al passato, ma proiettata verso il futuro. «Intendiamo il concetto di tradizione secondo il suo valore filologico — racconta con un sorriso sempre Menna —. Per noi significa tradurre le nostre conoscenze e applicarle ai tempi che cambiano. Evolvendo quei formati, considerati classici, secondo però i nostri gusti». Ridisegnare cioè la storia, a colpi di trafile innovative e stanze tecnologiche per l'essicazione. Due dei passaggi fondamentali del processo produttivo, senza i quali non sarebbe potuta avvenire l'evoluzione del pastificio storico di Gragnano. «I nostri pastai sono mossi dall'amore per questo lavoro e non si tirano indietro davanti alle sfide che lancio loro», continua lui. Che è cresciuto con il profumo intenso della semola appena macinata, fin da quando negli anni '50 la sua famiglia è entrata in azienda. Nel 1997 ha acquisito poi la società e da allora ha continuato a seguire quel ricordo d'infanzia. Cercando di risollevare il marchio dopo che per anni aveva realizzato soprattutto formati per conto terzi. «Quando ho chiamato i miei perché avevo in testa uno spaghetto più grande, che raccogliesse meglio il sugo, in produzione si sono subito rimboccati le maniche. Ben sapendo che sarebbe stato molto difficile», spiega Menna. Fiero dell'intuizione di uno spaghetto effettivamente più spesso. Uno spaghettone XXL, studiato nei minimi particolari, per renderlo ben masticabile. Ed è così che nascono le visioni dell'azienda. Capace di conservare da un lato la grande tradizione, parte di un Dna gastronomico diffuso, e dall'altro di apportare piccoli (o grandi) miglioramenti. «Perché è fuori discussione che quello che si mangia oggi sia meglio di quello di una volta», conclude Menna. E Gragnano, dove si è fatta la storia della pasta secca, rappresenta proprio questo: un'industria che non si è mai fermata. «È iniziato tutto per caso. Perché in questo angolo di Sud Italia si sono concentrate le migliori caratteristiche per far sì che una pasta potesse essere buona: una brezza costante e un'umidità perfetta per questa lavorazione», racconta lui. E da quando nel 1789 Garofalo ha ottenuto dal re la licenza per la produzione e la vendita di spaghetti, ziti e penne di alta qualità, di strada ne è stata fatta. Anche grazie a uno stile comunicativo in controtendenza. Sono stati loro nel 2002 a lanciare per la prima volta il pacchetto trasparente: un modo per farsi conoscere senza filtri. «Non avevamo paura di nascondere le imperfezioni. Eravamo sicuri che non ce ne fossero». E oggi, anche se con mezzi differenti, ritornano con lo stesso concetto di trasparenza: «Tutto il progetto legato allo slogan "Buona pasta non mente" è nato proprio perché volevamo trasmettere i nostri valori — continua Menna —. In un mondo che pone sempre più domande abbiamo cercato di dare tutte le risposte». E così, inserendo sul sito *Comesifagarofalo.it* la data di scadenza riportata sulla confezione, si recuperano informazioni sulle cento tipologie di formati. Andando oltre alle semplificazioni: «Senza nessuna inibizione o timore, ma con la voglia di dire: venite a conoscerci più da vicino. Questa è la nostra natura». In un passato e un futuro che vengono ogni giorno intrecciati insieme.

Abbiamo fatto uno spaghetto più grande, in grado di raccogliere meglio il sugo

LE ORIGINI

Il Pastificio Garofalo *(sopra, una foto d'epoca e una locandina vintage)* è uno dei più antichi di Gragnano, cittadina campana emblema della pasta secca. Il nome Garofalo compare per la prima volta nel 1789, quando ottenne la certificazione per la produzione di pasta di alta qualità dal re

IL PERSONAGGIO

ERIN FRENCH

1 Erin French, 37 anni, è una cuoca del Maine (Stati Uniti) che nel 2014 ha aperto il suo ristorante in un vecchio mulino ristrutturato nel piccolo paese di Freedom, appena 700 abitanti. **2** «The Lost Kitchen», il ristorante che fin da subito è stato un successo, al punto che le prenotazioni hanno mandato in tilt le linee telefoniche locali. Ora si riserva mandando una cartolina e i clienti vengono estratti a sorte: arrivano oltre 20 mila domande l'anno, da oltre 21 Paesi

1

TRE COSE SU DI LEI

1

Nata a Freedom, Maine, Erin French ha lasciato l'università per crescere suo figlio Jaim. Cucinava nel diner di famiglia, poi ha aperto un ristorante in casa, che ha dovuto chiudere dopo un brutto divorzio

2

Quattro anni fa ha sistemato da sola un vecchio mulino nel suo paese natale e l'ha trasformato in un ristorante aperto 4 sere a settimana: prodotti locali, 45 coperti, dettagli curatissimi

3

«The Lost Kitchen» ha avuto subito un grande successo, tanto che French ne ha ricavato un libro di ricette, *The Lost Kitchen Cookbook*, diventato un bestseller, e ora sta lavorando alla sua biografia

2

Un divorzio difficile, i debiti, la depressione Poi l'idea: creare un «ristorante di casa» in un vecchio mulino tra i boschi del Maine Oggi Erin French riceve 20 mila prenotazioni l'anno da 21 Paesi: «Sono una sopravvissuta: la cucina mi ha salvato»

di **Angela Frenda**
foto di Stacey Cramp

«Ma perché siete venuti proprio fin qui a Freedom?». La taxista ha la stessa voce roca di Marge Simpson. Anzi, a guardarla bene potrebbe essere proprio lei... Guida sportivamente tra i boschi del Maine e nel frattempo sorseggia un milk shake. È la terza persona che ci pone la stessa domanda, come a stigmatizzare l'eccezionalità dell'evento. E alla risposta «Siamo qui per "The Lost kitchen"» ti sorridono come a dire: ma davvero? Già, perché devi volere proprio tanto arrivare in questo paesino di 700 anime a pochi chilometri dalla Penobscot Bay, dove non ci sono alberghi vicini o treni, per mangiare nel ristorante che sta riscrivendo la storia della gastronomia americana. Ma forse anche mondiale. La cucina perduta, *the lost kitchen*, è un mulino del 1200 affacciato su un fiume e immerso tra gli alberi. Illuminato, oggi, da un sole caldo e autunnale. È questo il luogo dove Erin French, una 37enne esile e riservata nata proprio qui, ha creato il suo quartier generale. Il suo ristorante. Diventando un caso mondiale. Per prenotarti, infatti, puoi solo mandare una cartolina. Risultato: ogni anno ricevono 20 mila prenotazioni. Da tutto il mondo. Liste d'attesa sterminate. E un menu che cambia ogni giorno e parla di ingredienti, fiori, erbe.. Erin ti accoglie nella sala di legno e vetri del ristorante. Sul tavolo degli *scones* e uno dei tè più buoni che abbia mai bevuto. Intorno il silenzio. Siamo lontani da tutto. La guardi e viene spontaneo dirle: «Certo che hai fatto l'impossibile per non essere famosa. Com'è che lo sei diventata, allora?». «Non so, penso che stiamo facendo qualcosa di autentico che faccia sentire le persone amate, in un'epoca in cui le persone hanno bisogno di sentirsi così». Sugli scaffali ricettari vecchi e nuovi, per lo più di grandi cuoche. Ogni sera Erin cucina in diretta davanti agli ospiti. Non c'è separazione tra la zona operativa e la sala. Così, è come assistere a un grande spettacolo teatrale dove gli ospiti sono il pubblico e lei e il suo team gli attori. Una scelta (solo apparentemente) semplice. «Per me semplicità vuole dire togliere. Comporre gli ingredienti e non manipolarli troppo. Lasciarli nella loro forma, così quando guardi un piatto è riconoscibile. La semplicità è difficile. Non sono andata a scuola di cucina, non potevamo permettercela. Sono cresciuta cucinando. Potevo contare solo su me stessa e gli ingredienti del giardino dei miei». Non è la tecnica, quella che preoccupa questa cuoca di cui oramai hanno scritto tutti, dal *New York Times* alla Cnn, e il cui libro, *The Lost Kitchen*, ha venduto decine di migliaia di copie. «Alcuni chef hanno tecnica, begli attrezzi, ma alla fine è questo che conta? Io spesso uso gli utensili sbagliati, ma il mio cibo non

Non ho fatto scuole da chef Ho imparato con gli ingredienti del giardino di casa

IL PERSONAGGIO

3

3 La sala principale di «The Lost Kitchen»: 40 coperti, tavoli in legno e sedie di modernariato scovati da Erin French tra negozietti e mercatini, tantissimi fiori e libri di cucina **4** La zucca al forno, ricotta e mela con sciroppo d'acero: un contorno natalizio **5** La chef, che preferisce definirsi «cuoca di casa», mentre prepara la ricetta

Quando ho aperto qui, ho smesso di pensare ai premi: ho cominciato a cucinare per le persone

ZUCCA AL FORNO CON RICOTTA, FINOCCHIO E MELA

INGREDIENTI

2 zucche di varietà Delica (1 kg l'una), **300 g** di ricotta fresca, **1** grosso finocchio, **1** grossa mela, **16 foglie** di salvia, **1** scalogno finemente tritato, **2 cucchiai** di aceto di riso invecchiato, **2 cucchiai** di sciroppo d'acero, **100 ml** di olio evo, **100 g** di burro, **2 cucchiaini** di sale grosso, **2 cucchiaini** di noce moscata grattugiata, pepe **q.b**, **400 ml** di olio vegetale

PREPARAZIONE

Tagliate ogni zucca in 4 anelli. Spennellate la polpa con olio d'oliva, salate e spolverate di noce moscata. Sistemate la zucca sulla stagnola, aggiungete fiocchi di burro, chiudete la stagnola e cuocete per 20 minuti a 220°. Mescolate scalogno, aceto, olio d'oliva, sciroppo d'acero e pepe. Affettate mela e finocchio e mettete da parte. Friggete la salvia in olio vegetale. Per l'insalata: disponete gli anelli di zucca su un piatto da portata e farciteli con mela e finocchio, tutt'intorno sistemate la ricotta e la salvia. Condite con la vinaigrette (*M. Bar.*)

4

5

peggiora, perché la cosa principale che ci metto dentro è l'amore. Perché alla fine il miglior cibo che hai mai mangiato è quello che ti davano tua mamma o tua nonna. Non avevano i coltelli giusti ma ti hanno dato ricordi. C'è qualcosa nel tocco femminile, nel suo approccio, che è diverso da quello di un uomo. Quando le donne cucinano hanno un obiettivo diverso: tengono alle persone che stanno nutrendo. Gli uomini invece lo fanno per cucinare il miglior piatto del mondo». Nel frattempo entra Matthew, il suo secondo marito, sposato pochi mesi fa. Si guardano con intesa amorevole. «Sai, essere una donna cuoco non è semplice. È un settore dominato dagli uomini. A volte ti ritrovi a combatterli per cercare di essere la migliore. Sono anch'io passata per una fase del genere, avevo un ristorante in una grande città, e pensavo a fare i migliori piatti, non a chi li avrebbe mangiati. Quando sono venuta qui, non dovevo più competere, potevo pensare non ai premi ma a cucinare per le persone». Così ha trovato l'autenticità. «Potevo essere me stessa senza sentirmi giudicata». Un po' quello che disse Virginia Woolf: le donne hanno bisogno di una stanza solo per sé stesse. E forse proprio nella cucina ciascuna di noi può trovarsi. «Io qui sto ancora cercandomi. Anche se penso di aver scoperto un'enorme parte di me che prima non conoscevo. Sono cresciuta, sono in pace, sono ok con i miei difetti. Festeggio le cose in cui sono brava, miglioro nelle altre. E poi sono circondata da donne. Tranne il nostro lavapiatti. Molte sono contadine. Ashley coltiva fiori. Victoria pomodori, peperoni, aglio, cipolle. Krista fiori edibili. Vengono a lavoro e portano il loro contributo. Amano vedere le persone che gustano il cibo da loro coltivato. La soddisfazione maggiore è vedere che quello che fai porta gioia. Qui abbiamo gli ingredienti migliori

IL PERSONAGGIO

6

7

8

9

Se dici chef pensi a un uomo che urla in cucina. Io sono una cuoca che nutre i suoi clienti

perché abbiamo imparato come amarli. È solo cibo semplice. Qui, per dire, non facciamo salse, solo una con l'aceto, la facciamo ogni giorno e la usiamo per le insalate. Non vogliamo coprire niente». Erin si avvolge nel suo maglione di lana mohair. Nel frattempo cominciano a portarle i primi ingredienti: le aragoste, i fiori (che qui a *The Lost kitchen* sono ovunque), i formaggi. Nella nostra mente risuona però ancora il tema del femminile e le chiedo: ma tu sei una cuoca o una chef? Risponde senza esitazioni: «Una cuoca. Non sarò mai una chef, è un titolo che non ho guadagnato, sto ancora imparando. Quando dici chef penso a un uomo in cucina che urla, con una giacca bianca, le persone stressate e sudate. Non è quello che vedo di me. Io sono un'ospite e ho 45 sconosciuti che arrivano a cena ogni sera. E la mia più grande gioia è uscire e vedere le persone. Non capisco le cucine nascoste sul retro, dove non vedi le persone che stai nutrendo. Per me la cosa più importante sono i volti dei miei clienti. Stai cucinando per loro, se sei nel retro che senso ha? Perché lo stai facendo se non puoi vederli?». E infatti molto del successo di questo luogo è dato da come è stato pensato: una grande sala luminosa circondata dal bosco che entra, attraverso i vetri, fin dentro. Il rumore del fiume in lontananza. E la cucina, una Lacanche a vista che domina la scena. Ogni particolare è stato curato da Erin e Matthew: «Quando ho cominciato non avevamo soldi. Il tavolo di legno, per esempio, ce lo siamo costruiti noi. Dietro i piatti giapponesi, le posate o i vassoi d'argento, per i quali ho una vera passione, c'è tanta ricerca nei mercatini dell'antiquariato». Resta il fatto che ogni sera qui possono mangiare pochi avventori. E la lista d'attesa è lunghissima. «Il mio ristorante è uno spazio intimo. Se fossimo più grandi cambierebbe tutto, potrei farlo per i

6 Erin French durante una fase dell'allestimento nel giorno di apertura del ristorante **7** Sua madre Deanna Richardson nella cantina sotterranea, che gestisce e rifornisce: i clienti entrano da lì, comprano il vino che preferiscono e poi salgono in sala con il loro cestino **8** Uno dei piatti del menu natalizio: insalata di radicchio, arance e formaggio verde **9** Erin French in sala chiacchiera con i clienti

11

10 Una fase della preparazione della sala in vista della cena **11** Le ostriche con salsa mignonette

soldi. Sì, se fossi un uomo lo farei, aprirei più ristoranti, assumerei personale...». Arriva la mamma Deanna, che si occupa soprattutto della cantina, con un taccuino. Devono decidere il menu di stasera. Erin si prende un momento. Si siede dietro un tavolo e inizia a scrivere sul suo pc. Comporrà quello che assaggeremo tra poche ora in base a quel che è arrivato. Una vera sorpresa per i clienti che scopriranno solo a tavola cosa assaggeranno. Un fortunato case history. «Certo, il successo ci sta travolgendo. Ma io non voglio cambiare. Non voglio essere in tv, non voglio fare franchising, non voglio essere quella famosa. Sono in modalità protezione perché il mondo sta arrivando qui. A volte dobbiamo chiudere le tende perché le persone vengono in continuazione. Guidano ore e ore solo per vedere il posto...». Forse perché è uno spazio molto simbolico. Simboleggia la libertà. «Sì, per me questo posto è una celebrazione di come voglio vivere la mia vita. Sei anni fa era molto diversa, quando sono finalmente uscita da una relazione dannosa mi sono trasferita qui. Questa sono io che vivo la mia vita felice, facendo quello che amo, senza essere messa in un angolo, senza che mi venga detto che non sono abbastanza brava, che non funzionerà mai. Anche essere in una relazione sana aiuta. Sei anni fa io non ero me stessa. Stavo con una persona che mi denigrava sempre. Cercavo sempre di essere quello che lui voleva, non gli sono mai piaciuta per quella che ero. Ora invece sono qui, sto con qualcuno che mi aiuta a splendere e io ogni giorno posso diffondere la mia gioia, facendo felici 45 persone», continua Erin French. «Che a volte piangono perché sentono l'amore. Non solo mio, ma di tutte le donne che lavorano con me. Alla fine è così che siamo arrivate qui: ho assunto le mie amiche, nessun altro credeva in me a parte loro. Ed è così che ce l'abbiamo

OSTRICHE CON SALSA MIGNONETTE

INGREDIENTI

2 scalogni rosa finemente triturati, **1** mela, **180 ml** di aceto di riso invecchiato, **mezzo cucchiaino** di pepe macinato al momento

PREPARAZIONE

La parte più difficile di questa ricetta è pulire le ostriche. Munitevi di guanti da cucina per evitare di sgraffiarvi le mani poi, servendovi dell'apposito coltello o di uno con la lama molto sottile, aprite le ostriche facendo leva tra le fessure in diversi punti del guscio. Rimuovete quindi il mollusco interno, lavate accuratamente sia la polpa (per eliminare i frammenti della parte esterna) che la conchiglia (vi servirà per l'impiattamento). Appoggiate su carta assorbente e lasciate asciugare il mollusco. È importante rimuovere quanta più acqua possibile per evitare di annacquare il piatto. Passate ora alla salsa di accompagnamento, la mignonette, perfetta per le ostriche: sfogliate gli scalogni e tagliateli finemente, fate lo stesso con la mela. Eliminate la buccia e il torsolo e triturate la polpa, se preferite potete usare un frullatore. A questo punto unite gli ingredienti solidi all'aceto di riso. Mescolate per alcuni minuti e macinate qualche grano di pepe. Una volta pronta, versate la salsa in una terrina e servite insieme alle ostriche fresche che porterete in tavola nel loro guscio. Un consiglio perché non scivolino nel piatto è di distribuire sul fondo uno strato di sale grosso, le terrà ferme e in piano. (*M. Bar.*)

IL PERSONAGGIO

CARRÈ DI MAIALE AL GINEPRO CON CHUTNEY RUSTICO

INGREDIENTI

Per l'arrosto: **un carrè** di maiale (12-14 costole), **1** porro, **1** cipolla, **12 spicchi** d'aglio, **3 cucchiai** di olio evo, timo e rosmarino **q.b.** Per il chutney: **500 g** di prugne secche, **2 foglie** d'alloro, **2 stecche** di cannella, **200 ml** di cognac, **200 g** di pistacchi tostati, **1 cucchiaio** di aceto di riso invecchiato, **2** cipolle rosse medie, **2 cucchiai** di olio evo, timo, sale grosso e pepe **q.b.** Per la marinatura: **2 l** d'acqua, **200 g** di zucchero, **2 cucchiai** di sale grosso, **2 foglie** d'alloro, **50 g** di bacche di ginepro, pepe **q.b.**

PREPARAZIONE

Portate a ebollizione gli ingredienti per la marinatura e fateli raffreddare prima di immergerci il carrè, che va poi lasciato in frigo per 24 ore. Trascorso il tempo, sistemate il maiale a corona su una teglia con un dito d'acqua sul fondo. Per la farcitura affettate porro, cipolla, aglio e uniteli a olio timo e rosmarino. Riempite il centro della corona e infornate a 160° per 2-3 ore. Per il chutney fate bollire cognac, alloro, cannella e prugne secche. Togliete dal fuoco e lasciate riposare per 20 minuti. Condite le cipolle a spicchi con olio, sale e pepe e cuocete a 220° per 10 minuti. Unite ora le cipolle arrostite con le prugne che avete estratto dal cognac, i pistacchi tagliati grossolanamente, l'aceto e il timo. Mescolate e mettete da parte. Disponete la carne su di un piatto da portata, rimuovete il ripieno di verdure che è servito per insaporire e versate il chutney. Il carrè può essere portato in tavola così oppure, appena prima di servirlo, potete tagliare le singole costine e accompagnarle da un cucchiaio di salsa. *(M. Bar)*

13

fatta. Anche mia madre Deanna. L'ho vista sbocciare, ridiventare se stessa. Quando le ho chiesto di lavorare qui era insicura, era terrorizzata. Le ho detto puoi farcela, ami il vino, troverai un modo. Ha imparato tantissimo e lavora benissimo qui». La guardi. Ne intravedi le sofferenze. Ma capisci che da tutto questo è uscita molto più forte. In cucina Erin decide i piatti solo in base agli ingredienti che ha: «Sai, la natura mette insieme cose che vanno bene, nelle stagioni. Il mio lavoro è solo capire le combinazioni: prendo gli ingredienti della settimana, li organizzo nella mia mente, li accoppio, poi aggiungo le erbe, e compongo il menu. Non ripeto mai le cose due volte. Posso sentire un sapore nella mia mente. E capire cosa aggiungere e cosa togliere. Continuo a cambiare tutto finché non funziona». Ci resta, mentre parliamo guardandoci intorno, una domanda. Che poi è la stessa della taxista Marge: perché migliaia di persone

Io sono la prova che si può attraversare depressione e dipendenze e poi rinascere

12

14

CROSTATA DI CIOCCOLATO CON NOCCIOLE E CARAMELLO AL SALE

INGREDIENTI

250 g di frollini, **60 g** di zucchero, **120 g** di burro. Per il ripieno: **250 g** di gocce di cioccolato semifondente, **250 g** di panna, **2** uova, **1 cucchiaino** di aroma alla vaniglia. Per il caramello salato:**100 g** di zucchero, **2 cucchiai** d'acqua, **50 g** di burro, **60 g** di panna, **mezzo cucchiaino** di sale, **100 g** di nocciole tostate

PREPARAZIONE

Amalgamate i biscotti sbriciolati con burro fuso e zucchero e stendete il composto in uno stampo da torta (22 cm). Cuocete a 180° per 10 minuti e fate raffreddare. Sciogliete il cioccolato e aggiungeteci la panna. In una ciotola sbattete le uova con la vaniglia e unitele alla crema di cioccolato. Mescolate e versate il composto nel guscio della crostata. Infornate finché i bordi della farcitura cominceranno a sollevarsi e il centro sarà ancora morbido (18-20 minuti). Lasciar raffreddare finché la farcitura si sarà rassodata. Per il caramello scaldate zucchero e acqua in un tegame dal fondo spesso mescolando per 8 minuti. Aggiungete il burro e sbattete con forza, unite panna e sale. Lasciate raffreddare e versatelo sulla crostata. Guarnite con una manciata di nocciole. *(M. Bar.)*

15

12 Erin French prepara gli antipasti per la cena del giovedì sera: terrine di coniglio con olive, formaggi, sottaceti e una selezione di erbe aromatiche fresche **13** Il carrè di maiale aromatizzato al ginepro con chutney di prugne, piatto forte del suo menu natalizio **14** La tavola imbandita con la carne, i contorni, il vino **15** La colata di caramello al sale sulla crostata di cioccolato

attraversano il mondo per mangiare qui? «Sono interessati alla storia. Io rappresento una speranza. La prova che puoi superare momenti bui, essere una madre single, una divorziata con problemi di dipendenza, attraversare la depressione, e rinascere. Sono partita dal niente, nel mezzo del nulla. Ero in un momento della mia vita in cui avevo bisogno di adrenalina per sopravvivere. Dovevo impegnarmi in qualcosa, mettere il mio cuore in qualcosa. Cucinare mi ha salvato la vita». Di Erin sta per uscire, a marzo, il secondo libro. Un memoir. «Su come questo posto mi ha influenzata e come sono rinata». Matthew le viene accanto, fa una battuta sugli abiti presi a casa per fare le foto. Ridono come due bambini. «Sai, sono stata molto fortunata a incontrarlo. Mio marito è perfetto, il mio più grande fan, vuole vedermi avere successo, è molto protettivo, vuole il meglio per me. E questo è molto importante. Mio padre non me l'ha mai detto. Sentirsi amata, sentire che il tuo partner ti supporta per me è tutto. Grazie a dio esiste Internet, dove ci siamo conosciuti». Non ci credo. «Giuro: conoscerlo mi è costato 48 dollari. Che affare. Questa sì che è un storia di successo. Vuole dire che c'è speranza per tutti». Il sole inizia a calare. Le ragazze cominciano ad accendere le candele per la cena. Erin si avvia verso la cucina. Tra poco 45 persone sederanno a questi tavoli per farsi raccontare una storia. Intanto, osservare lei e le sue amiche in azione ti ricorda una danza ancestrale quasi stregonesca. «Sai, qualcuno dice che io ballo mentre cucino. Sarà perché abbiamo poco spazio e per fare tutto devo tenere un ritmo, se esco dal ritmo allora perdo quello che sto cucinando. Se mi muovo in modo fluido la mia mente è concentrata». La cuoca semplice spalanca gli occhi e sorride. Comincia lo spettacolo.

Succhi di frutta spremuta a freddo, insalate bio, ma anche wrap di merluzzo sostenibile e dim sum orientali. A Schiphol, l'hub di Amsterdam, nei 70 punti vendita del gruppo Autogrill anche la cucina internazionale «parla italiano»

MANGIARE BENE (E SANO) IN AEROPORTO

1

GLI SPAZI

1 La sala di «Kebaya» il ristorante più grande dello scalo, situato al terminal dei voli per l'Asia: offre sapori orientali in un ambiente di design con cucina a vista **2** Uno dei piatti proposti: il BBQ Kebaya Duckche, pagabile anche via smartphone

2

di **Gabriele Principato**

Dim sum di maiale e gamberi. Donut al pistacchio. Muffin con pancetta. E ancora uova in camicia con funghi e halloumi alla griglia (il formaggio tipico di Cipro) o salmone e avocado. Sapori internazionali che parlano italiano. Tra i larghi corridoi dell'aeroporto di Amsterdam Schiphol si incrociano i profumi delle cucine locali e internazionali dei settanta punti vendita del gruppo Autogrill, in cui la multinazionale sta sperimentando le ultime tendenze in fatto di gusti e servizi dedicati al food. Nell'hub più importante d'Europa per i collegamenti con la Cina, da cui lo scorso anno sono passati circa 69 milioni di passeggeri, l'azienda — primo operatore al mondo nella ristorazione per chi viaggia, presente con 4mila punti vendita in 31 paesi e 145 aeroporti, che servono un miliardo di persone l'anno per un fatturato di circa 4,6 miliardi di euro — propone un'offerta flessibile, adatta tanto a chi ha allergie e intolleranze quanto a chi cerca cibi salutari preparati a tutte le ore con prodotti bio. Lo fa attraverso HmsHost International, controllata di Autogrill che ha un portafoglio di oltre 300 brand tra quelli gestiti e di proprietà. La società, premiata con l'Innovation Award 2017 per la sua strategia digitale è guidata dal ceo Walter Seib, che riporta all'amministratore delegato del gruppo Gianmario Tondato. L'ultima innovazione pensata e resa fruibile dal suo team è stata la consegna gratuita al gate dello scalo olandese di cibo e bevande, in collaborazione con Deliveroo. Basta fare l'ordine e pagare tramite un'app che geolocalizza il passeggero. Entro 15 minuti sandwich, hamburger (il piatto più ordinato in aeroporto), pizza o altri alimenti saranno recapitati da fattorini in monopattino per essere mangiati in aereo o mentre si aspetta l'imbarco. Un test pilota per il momento, disponibile a Schiphol per i viaggiatori diretti in aree non Schengen. Nello scalo, poi, i nuovi concept sono tanti. C'è «Vit», che utilizza solo prodotti naturali ed è specializzato in succhi di frutta spremuti a freddo e alimenti healthy che non contengono zuccheri aggiunti o conservanti, studiati per chi ha esigenza di seguire una dieta senza glutine. «Bread!», invece, è il tempio del sandwich che è possibile comporre a proprio piacimento (scegliendo pure la tipologia di pane appena sfornato) e

Con una app si può ordinare il cibo e riceverlo in 15 minuti direttamente al gate

3

4

3 Uno degli ambienti del «Caffè Coco», con ampie poltrone dedicate ai viaggiatori, dove gustare un espresso mangiando un cioccolatino belga o magari lasciarsi coccolare da un calice di champagne **4** Le insalate bio e i succhi di frutta spremuta a freddo del locale «Vit» **5** L'asian-brasserie «Kebaya» **6** Un mix di sushi, uramaki e sashimi del locale appena citato

5

Nel ristorante «Kebaya» i passeggeri prenotano online e pagano con smartphone

ritirare velocemente attraverso una «fast line». C'è, poi, «Caffè Coco», una caffetteria di lusso dove gustare un espresso mangiando un cioccolatino belga, magari lasciandosi coccolare da un calice di champagne. O «Leon», un «naturally fast food» dal design minimalista, in cui la cucina mediterranea è rivisitata in chiave gourmet. Un esempio? Il wrap di merluzzo proveniente da pesca sostenibile, cetriolini e salsa tartara *home made*. Fra i ristoranti l'ultimo nato è «Kebaya»: il locale più grande dello scalo si trova al terminal dei voli per l'Asia e offre piatti orientali fusion che spaziano dagli uramaki di tonno giapponesi ai noodle cotti nella wok col kimchi, il cavolo fermentato coreano: tutti preparati a vista dagli chef grazie alla vetrata che circonda la cucina centrale. Questa brasserie è un esempio di innovazione: i tavoli — posizionati fra pendenti in bamboo e tappeti orientali — si possono prenotare via app e l'85% dei clienti paga via smartphone. La tecnologia, infatti, è sempre più al centro delle scelte di HmsHost International. Da poco, ad esempio, è stata rilasciata l'app Flio, attraverso la quale è possibile conoscere con pochi click l'intera

6

proposta gastronomica dell'aeroporto olandese. D'altronde, per girarlo tutto servirebbero circa sette ore. Un'offerta variegata come quella che il gruppo Autogrill sta realizzando sulle autostrade italiane, dove di recente ha dato vita ad «Autogrill Più» e «Smart». Il primo è una sorta di *food court* in cui convivono diverse anime: da «Ciao», specializzato in insalate con super food e piatti tradizionali come la pasta al pomodoro, all'«Area fast» per chi ha poco tempo a disposizione, in cui gustare tanto il classico «camogli», quanto le pizze e le focacce lievitate 72 ore del pizzaiolo Renato Bosco. Il secondo, invece, lanciato poco più di un mese fa e realizzato in collaborazione con Accenture nel tratto che collega Varese a Milano, è un auto-bar in cui la mattina si può far colazione con caffè e croissant farciti al momento e la notte deliziarsi con bomboloni e crepes. Mentre a pranzo a fare da protagonista è la pasta firmata dallo chef stellato Andrea Ribaldone: allo zafferano, al ragù di ossobuco o con pomodoro e mozzarella di bufala. Preparata espressa in, letteralmente, un minuto

Chef numero sei al mondo lui, miglior cuoca donna dell'America Latina lei, nel nuovo quartier generale di Lima la coppia d'oro della gastronomia peruviana cucina gli stessi 253 prodotti nativi in modi diversi. E con il laboratorio Mater Iniciativa va a caccia di cibi sconosciuti, dalla giungla alle Ande. Nel 2019 aprirà un ristorante in Amazzonia

VIRGILIO MARTINEZ E PIA LEÓN

1 Virgilio Martinez, 41 anni, e Pia León, 31, sposati dal 2013, lavorano al «Central» di Lima, il ristorante in cui si cucinano ingredienti 100% peruviani (e per la metà sconosciuti). Pia ha appena aperto nello stesso edificio il suo «Kjolle» **2** L'ingresso dei locali

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Jimena Agois, producer Martina Barbero

Nessuno dei due si ricorda la data del matrimonio (poi sbirciano la fede, era il 4 maggio 2013) ma tutti e due si ricordano come si sono conosciuti, undici anni fa: in cucina. All'epoca lei era una ventenne che voleva lavorare nel miglior ristorante emergente di Lima. Lui, 30 anni appena fatti, non aveva nessuna intenzione di assumerla, quella posizione era già coperta. «Ma lei ha insistito e insistito, mi avrà chiamato almeno dieci volte, allora ho telefonato alle sue referenze. Erano tre. Hanno detto: è bravissima. Il posto, agli snack freddi, non era un granché per una che desiderava cucinare, ma lo ha accettato lo stesso. Poi è successo di tutto, e lei non ha mai mollato». C'è un senso di gratitudine nelle parole di Virgilio Martinez, lo chef numero sei al mondo secondo la classifica dei «World's 50 Best Restaurants», uno dei cuochi più importanti dell'America Latina e soprattutto

1

TRE COSE SU DI LORO

1

Ex skater professionista e chef giramondo lui, aspirante cuoca lei, si sono conosciuti 11 anni fa quando Pia ha chiesto a Virgilio di poter lavorare nel suo nuovo ristorante di Lima, il «Central»

2

Per restituire in tavola la biodiversità del Perù nel 2012 Martinez inventa il menu delle altitudini: nei piatti mette ingredienti che arrivano dalle stesse altezze. È la «cucina degli ecosistemi»

3

Insieme a questa visione nasce «Mater Iniciativa», laboratorio di ricerca che scova nuovi ingredienti nativi. Nei rispettivi ristoranti, «Central» e «Kjolle», Virgilio e Pia li cucinano in modi diversi

Ci siamo conosciuti in cucina: lei ha insistito almeno dieci volte per lavorare con me

l'esploratore che con il gruppo di ricerca da lui fondato, Mater Iniciativa, sta setacciando in lungo e in largo il Perù per scovare, catalogare e imparare a cucinare gli ingredienti più sconosciuti e a volte ostici del suo Paese. In questi dieci anni di «Central», il ristorante ora meta dei *foodie* internazionali, c'è una persona che lo ha accompagnato, e ispirato, lungo tutto il percorso. «Pia (Léon, *ndr*) lavorava per me da poco quando, nel 2008, ho dovuto chiudere temporaneamente per un problema di permessi. Lei mi ha detto che mi avrebbe aspettato: in quei mesi abbiamo fatto insieme un sacco di cene private, eventi e consulenze per pagare i conti rimasti in sospeso. Credo che lei fosse mossa da un misto di lealtà, amicizia e amore. La nostra storia è iniziata così, andando a bere qualcosa dopo queste serate. Poi ho riaperto il locale, ed è stato con lei che ho ripensato il menu, l'organizzazione dei fornitori e della cucina. Pian piano il ristorante è diventato quello che è diventato, tra alti e bassi. Nei primi tempi soprattutto bassi: era all'ottanta per cento vuoto». Oggi che invece è sempre pieno, con oltre 28 mila clienti l'anno, oggi che il «menu delle altitudini» (16 portate divise per quota, dai meno 25 metri dell'oceano ai più 4.050 delle Ande) è entrato nella leggenda dell'alta gastronomia mondiale, oggi che tutti nel settore gli riconoscono l'enorme lavoro di scoperta dei prodotti nativi, Virgilio Martinez non ha dimenticato da dove viene. E quanto ci ha messo ad arrivare: «Ci sono voluti anni per trovare una visione nella mia cucina, e Pia mi ha molto aiutato in questo. Ci sono voluti anni anche per trovare un bilanciamento tra vita privata e vita professionale. Ora il mio equilibrio significa viaggiare con lei e i ricercatori di Mater a Moray, 3.500 metri di quota a un'ora e mezza da Cuzco, dove abbiamo l'altro nostro ristorante, "Mil", focalizzato sui prodotti delle Ande,

I PERSONAGGI

3

4

5

6

Per il nuovo ristorante ci siamo indebitati in banca, ma è il periodo più felice della mia vita

oppure pranzare e cenare insieme qui a Lima, anche con nostro figlio Cristobal, visto che i nostri ristoranti sono uno sopra l'altro e la casa è dietro l'angolo».

Una coppia, due menu, due mondi

Già, il mondo dei Martinez adesso è a misura di famiglia. Merito del trasloco dello scorso giugno: dal quartiere chic di Miraflores — «Stava diventando commerciale», sentenzia Virgilio — il ristorante si è spostato in quello più sgarrupato ma creativo di Barranco, dove fino a qualche mese fa aveva sede un collettivo di artisti. Il nuovo edificio, molto più grande, è diventato una specie di quartier generale: al piano terra il «Central», con la sala da 15 tavoli e 52 coperti, il cocktail bar con cucina «Mayo», in cui gli ingredienti peruviani si trasformano in drink molto particolari, la sala per la purificazione dell'acqua e la sede del «braccio armato» Mater Iniciativa, cioè un ufficio dalle pareti trasparenti sulle quali vengono scritte ogni settimana le nuove scoperte botaniche del gruppo di ricerca guidato da sua sorella Malena. E di sopra, al primo piano, la novità forse più importante: «Kjolle», il ristorante che Pia ha aperto in agosto e per il quale è già stata premiata con il titolo di «Miglior chef donna dell'America Latina» assegnato dai «50 Best». «Dopo tanti anni a guidare la brigata del "Central", cercando di rispettare tutti i vincoli del menu delle altitudini, avevo voglia di fare qualcosa di mio», spiega lei, raggiante, gli occhi azzurri sorridenti. La sua cucina la rispecchia: colorata e gioiosa. Molto diversa da quella cerebrale di suo marito, che a partire dal 2012 si è imposto di ragionare per altezze: «Il Perù è un Paese verticale, in cui non esistono stagioni ma ecosistemi: i cibi crescono tutto l'anno, solo in zone (e a quote)

3 Uno dei tavoli circolari del «Central» con i piatti preparati dallo chef Virgilio Martinez **4** I tuberi andini che il laboratorio di ricerca Mater Iniciativa reperisce sulle vette della cordigliera **5** Un cameriere al lavoro in sala **6** Uno dei piatti preparati da Pia Léon al ristorante «Kjolle», che si trova nello stesso edificio del «Central»: si chiama «Tubers» ed è una tartellette di *oca* e *olluco*, tuberi peruviani d'alta quota

7

9

7 I *cushuro* sono alghe sferiche piene di batteri che si trovano nei laghi andini: Virgilio Martinez le usa per un'insalata molto particolare **8** Lo chef raccoglie erbe nel giardino del «Central» **9** Pia León dietro al bancone di «Kjolle», il suo ristorante sopra quello del marito

INSALATA DI CUSHURO E ALTRE ERBETTE DELLE ANDE

INGREDIENTI

30 g di erbette di campo delle Ande, (huacatay, chincho, muña), **200 g** di olio d'oliva extravergine, **100 g** di cushuro (alga sferica che cresce nei corsi d'acqua o laghi sulle Ande a oltre 3000 metri di altitudine), **50 g** di spinaci selvatici, **50 g** di foglie di senape indiana, **50 g** di fiori gialli di senape, **q.b.** aceto nero di mashua (un tubero giallo delle Ande), **3 g** di sale

PREPARAZIONE

Procuratevi delle erbette (foglie miste di varietà disponibili), lavatele e asciugatele con carta assorbente. Versate in una terrina olio d'oliva, aceto di mashua e sale per preparare la vinaigrette dell'insalata. Emulsionate tutti gli ingredienti e condite gli spinaci e le foglie di senape indiana. A questo punto pensate all'impiattamento: distribuite sul fondo del piatto uno strato di olio extravergine (sono sufficienti un paio di millimetri di liquido) e disponeteci sopra le erbe andine, i fiori, il cushuro e le foglie di senape condite. (*M. Bar.*)

8

differenti. Il modo migliore per farli assaggiare a chi non li conosce è raggrupparli per altitudini», è la filosofia di Martinez. Perciò chi mangia da lui si trova nel piatto un vero e proprio ecosistema in miniatura, perfettamente riprodotto, dallo scoglio della costa alle valli andine. Pia usa gli stessi ingredienti, scovati dai botanici e dagli antropologi di Mater Iniciativa — al momento sono 253 tra piante, frutti, grani, radici, cortecce, semi, di cui una buona metà sconosciuti — ma li mescola con l'unico criterio del suo gradimento. «Mi faccio guidare dalle cromie e dai sapori». Fantastica, per esempio, la tartellette «Tubers»: frolla di farina di patate, crema di formaggio di capra e fette gialle e rosse di *oca* e *olluco*, due tuberi andini. Con gli stessi prodotti Virgilio crea un altro piatto, «Pendenze»: petali di *olluco*, latte di capra disidratato e *cabuya*, un'erba di montagna (altitudine 3.300 metri). Una cucina riflessa, insomma: marito e moglie che accedono alla stessa enorme «banca» di materie prime e che poi danno vita a esperienze gastronomiche completamente diverse. L'ideale sarebbe provare i due menu uno dopo l'altro, per avere fresche in mente le variazioni. Virgilio che mette il *pacae*, un frutto amazzonico chiamato «cotone della foresta», insieme al pesce *arapaima* (altitudine 106 metri) e Pia che lo affumica sopra una tartare di capesante e salsa di zenzero e lime. Lui che abbina la *kanihua*, pianta andina iperproteica, a un brodo di gamberi di fiume e avocado (altitudine 2800 metri) e lei che la mescola a una battuta di anatra da mangiare con un *flatbread* al nero di seppia. In entrambi i casi, un cibo che porta dritti dentro alla loro testa: «Io sono pragmatica, volitiva, estroversa. Credo che dai piatti si capisca. Anche dagli arredi del ristorante: legno chiaro, pareti azzurre e bluette», racconta lei dal bancone del «Kjolle», fiore andino che l'aveva colpita durante i vari viaggi a Cuzco ma di cui non riusciva mai a ricordare il nome.

Gli esordi difficili, l'impegno, il nuovo progetto

Basta scendere le scale e si apre il mondo un po' più scuro (grigio, marrone, blu) di Virgilio. «Lui sembra un uomo calmo — aggiunge la moglie — ma in realtà è tormentato, alla perenne ricerca di qualcosa. Il cibo del "Central", estremo e in continua evoluzione, parla di lui. Sai quante volte gli ho dovuto ricordare di prendersi le vacanze? È migliorato un po' negli ultimi tempi, da quando c'è nostro figlio». Lui conferma: «La nascita di Cristobal, tre anni fa, mi ha cambiato. Ho avuto il desiderio di ritagliarmi dello spazio per noi. Con questa nuova sede ci sono riuscito: lavoro sempre 18 ore al giorno ma lui scorazza al ristorante, sta con noi in cucina. E almeno adesso so perché faccio questo mestiere, mi sento parte di una causa: andare al fondo della cucina peruviana e raccontarla». Ex skater professionista con due spalle rotte dopo altrettante brutte cadute, figlio ribelle di una famiglia borghese che lo avrebbe voluto avvocato, Martinez ha iniziato a cucinare a 19 anni «perché lavorare nei ristoranti era il modo più semplice per viaggiare». In Canada, negli Stati Uniti, in Francia ha imparato le tecniche dell'alta gastronomia. Non è stato facile: «Per dieci anni sono stato chiuso dall'alba a notte fonda in cucine in cui non si vedeva mai il sole, senza uno scopo, trattando ingredienti che non mi rappresentavano. Non saprei dire fino a che punto ero depresso, ma lo ero. E come tanti giovani cuochi in cerca di emozioni forti ho fatto uso di sostanze che adesso non toccherei più. E si beveva sempre», racconta. Tornato finalmente a Lima ha lavorato con il grande chef Gastón Acurio, il primo a inserire prodotti peruviani nel suo ristorante fino ad allora di stampo francese. Lì gli è

10 Virgilio Martinez, Pia Léon e il piccolo Cristobal, il loro bambino di 3 anni **11** I cristalli di *oca*, una patata andina, con la stessa *oca* caramellata

scattata la molla: approfondire il cibo del suo Paese. «Ho cominciato a viaggiare in Perù, cosa che a causa del terrorismo prima non si poteva fare. E ho capito che volevo dedicarmi a una cucina al cento per cento peruviana, ma non con i soliti prodotti: con tutto quello che in natura si può trovare, proprio come fanno le comunità indigene che vivono sulle Ande o in Amazzonia. Loro si nutrono anche di ciò che non è immediatamente commestibile: dalle cortecce degli alberi alle sfere di batteri, c'è sempre un modo per trattare questi ingredienti e cibarsene». L'impegno di Virgilio e di Pia, oggi, dà lavoro a 110 persone tra i ristoranti di Lima, quello di Moray e i ricercatori di Mater Iniciativa. Ma tocca anche le comunità andine che riforniscono il «Mil»: i Mullaka's Misminay e i Kacllaraccay coltivano 200 tipi di patate, frutti, erbe aromatiche, tuberi e radici nei campi del «Project Center» attorno al ristorante, che li retribuisce e poi lascia loro la metà del raccolto. «La cucina può davvero produrre cambiamenti sociali — afferma Virgilio —. È da quando ho capito il potere del mio lavoro che ho ritrovato l'entusiasmo. E che cerco di trasmetterlo anche alla mia brigata». E a chi lo accusa di eccesso di *storytelling*, insomma di pubblicizzare (troppo) le sue attività, lui risponde che fa parte del suo mestiere: «Io sono contento di viaggiare per raccontare quello che facciamo al "Central" e con Mater. Così le persone scoprono la gastronomia del Perù, la sua enorme biodiversità, e magari tra un anno vengono, non solo da me». Alcuni detrattori gli contestano anche di essere un ristorante per stranieri: il menu degustazione, a circa 150 euro, è caro per i locali. «È vero che il 90 per cento dei clienti arriva dall'estero, ma per questo abbiamo aperto "Mayo" e "Kjolle", per intercettare le persone di qua. E comunque del "metodo Mater", cioè della ricerca

11

INGREDIENTI

1 kg di oca (radici di ossalide tuberosa, un particolare tipo di patata andina), **1 l** di olio vegetale, **200 g** di panna, **50 g** di sciroppo di glucosio, **3 g** di bicarbonato di sodio, **100 g** di panela (zucchero di canna non raffinato), **5 g** di sale

PREPARAZIONE

Cristalli di oca: pelateli, mettete da parte la buccia e procedete a tagliarli aiutandovi con una mandolina per ottenere rondelle piuttosto spesse. Sistematele una accanto all'altra fino a formare uno strato uniforme e infilatele in un sacchetto sottovuoto adatto alla cottura. Cuocete in acqua bollente per 8 minuti e lasciatele poi raffreddare ed essiccare per 4 ore. Friggetele a 140° per 1 secondo e conservatele avvolte in un canovaccio per eliminare l'olio in eccesso. Con gli scarti di tubero della precedente preparazione fate un purè a cui mescolare il caramello di panela, sciroppo di glucosio e sale. Per prepararlo, scaldate il caramello a cui aggiungerete un pizzico di sale, la panna e il purè di oca. Mescolate bene per alcuni minuti e aggiungete il bicarbonato. Lasciate raffreddate il composto in una tasca da pasticcere. Per l'impiattamento usate come base dei tuberi di oca crudi e germogliati (servono da decorazione) e su di questi adagiate le fettine fritte cristallizzate. In un altro piatto, poi, distribuire il purè di oca caramellata aiutandovi con la sac à poche e portate tutto in tavola. (*M. Bar.*)

12

12 Un cameriere attraversa l'ingresso del nuovo «Central», nel quartiere di Barranco, a Lima: questa zona è un ritrovo di artisti e creativi **13** Uno degli snack che si assaggiano nel menu degustazione: corteccia dell'Amazzonia **14** Virgilio Martinez e sua moglie Pia León discutono nell'ufficio di «Mater Iniciativa», il laboratorio di ricerca che ha sede dentro al ristorante

> **Ero depresso, ho fatto uso di sostanze e alcol, ora ho il mio equilibrio È la cosa che più temo di perdere**

INGREDIENTI

500 g di yucca (manioca peruviana ricca di amido), **500 g** di yacon (tubero coltivato nella Cordillera delle Ande), **30 g** di estratto di ungurahui (frutto della palma amazzonica), **20 g** di olio di aguaje (frutto tropicale della selva),**q.b.** sale

PREPARAZIONE

Cuocete la yucca in acqua bollente finché sarà tenera, un passaggio fondamentale per detossificare l'ingrediente. Una volta pronta, frullatela con l'olio di aguaje e il sale per ottenere una crema arancione. Distribuite il purè di yucca su un tappetino di silicone o su carta da forno (uno strato di 1-2 millimetri) e lasciatelo essiccare a temperatura ambiente. Passate ora allo yacon. Sbucciate la superficie del tubero e poi tagliatelo a strisce piuttosto lunghe. Condite le fettine ottenute con l'estratto di ungurahui e disidratatele nell'essiccatore per averle croccanti. Spezzate il foglio di yucca e adagiate le due preparazioni su di una manciata di trucioli di corteccia. (*M. Bar.*)

13

14

approfondita sugli ingredienti di un luogo, può beneficiare chiunque sia interessato. Con i Mater Cafè condividiamo le nuove scoperte. E in generale il nostro è un lavoro che non deve avere per forza la bandiera del Perù, volendo lo si può applicare ovunque nel mondo. Entro la fine del 2019 apriremo un altro locale come il "Mil", ma stavolta nel sud dell'Amazzonia, vicino a Madre de Dios, per studiare l'ecosistema della foresta».

Felicità?

Martinez fa una pausa, seduto in sala con il grembiule un po' allentato. In cucina i ragazzi della brigata stanno pranzando, lui li guarda e loro capiscono: buttano subito via le bottiglie delle bibite, sono di plastica. «Qui non la vogliamo — spiega —. Se i clienti entrano con dei sacchetti glieli facciamo mettere nell'armadio».

Perfezionista? «Per alcuni concetti sì, sono un po' fissato, ma non cerco più la perfezione, cerco l'equilibrio. Quello che mi spaventa di più in questa fase non è perdere posizioni in una classifica, i premi, o la fama. Ma quel bilanciamento che ho guadagnato con così tanta fatica». Arriva Pia, si sorridono. Lui sembra un po' stanco. «Negli ultimi mesi sono dimagrito di tre chili per il trasloco. Non è stato facile, ora siamo pieni di debiti con le banche — continua —. Ma forse questo è il periodo migliore della mia vita. Anche se non credo si possa mai essere sereni al cento per cento: c'è sempre qualcosa che manca. Ed è quella piccola cosa che manca a spingerti avanti. A volte può arrivare sotto forma di curiosità, altre di ansia o di tristezza. Ma col tempo ho imparato a non farmi travolgere. Sì, direi che sono felice». Pia lo corregge: «Conoscendoti, felice abbastanza».

Con oltre 500 aromi, in natura è paragonabile per complessità solo al vino. Gli esperti dell'azienda dolciaria Novi spiegano come si assaggia: «Partite da aspetto e profumo, poi soffermatevi sulla "musica" della tavoletta». Spezzandola si deve sentire uno schiocco forte, indice di ottima qualità

«COSÌ SI DEGUSTA IL CIOCCOLATO MIGLIORE»

di **Gabriele Principato**

«Avete mai ascoltato la musica del cioccolato? O percepito alcuni degli oltre cinquecento aromi che in natura lo rendono paragonabile solo al vino?» Cristina Malfatti, esperta di cacao e parte del team di ricerca e sviluppo di Novi, ha lavorato in collaborazione con l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo (l'ateneo di Slow Food) alla stesura di una guida che consenta agli appassionati di imparare a conoscere il cioccolato e il suo universo di profumi e sapori. Una sorta di decalogo pensato per accompagnare i prodotti dell'azienda piemontese nata nel 1903 e rilevata nel 1985 da Flavio Repetto, già alla guida del gruppo Elah Dufour, leader di mercato che oggi comprende anche Baratti & Milano. Ma come si impara a conoscere il cioccolato? «L'aspetto è uno dei primi criteri per giudicarne la qualità, perché dipende dalla corretta lavorazione», spiega Malfatti. «Un buon prodotto dovrebbe presentarsi lucido e brillante». Per ottenere questo risultato, spiegano gli esperti dell'azienda piemontese — con sede e stabilimento a Novi Ligure, 235 dipendenti, un fatturato di oltre 200 milioni di euro e il riconoscimento ottenuto nel 2007 dello «European Candy Kettle Award», l'Oscar europeo per i prodotti dolciari —, non usa grassi di origine diversa dal cacao, ma selezionate fave di cacao dell'Ecuador. Che vengono tostate delicatamente con aria calda per salvaguardarne il profilo aromatico, poi sbucciate e macinate, così da produrre un liquido scuro e denso: la cosiddetta "pasta". Questa viene miscelata con altri ingredienti, lavorata e trasformata in prodotti come il Fondentenero, tavolette con il 72 per cento di cacao, o in quelle della linea nero nero, che arrivano fino al fondente 99 per cento. O ancora nel Nocciolato, nei gianduiotti e nella Crema Novi, prodotti questi ultimi il cui ingrediente principe è la nocciola tonda e gentile del territorio: l'azienda ne acquista circa i due quinti della produzione regionale. «La crema spalmabile, ad esempio, ne contiene una quantità record — assicura Malfatti —: il 45 percento, rispetto a una media di mercato che si aggira intorno al 16 per cento». Quando si degusta un cioccolato, bisogna iniziare sempre dal prodotto con la minore percentuale di cacao. «Dopo l'osservazione — continua —, il secondo step riguarda il tatto: si deve prestare attenzione alla superficie della tavoletta, che deve risultare setosa, indice di corretta conservazione e buona struttura». Il passaggio successivo nella degustazione ha a che fare, invece, con l'udito. «Con la musica del cioccolato. Può sembrare strano, ma è così. Si deve accostare la tavoletta all'orecchio e spezzarla, in modo tale da percepire il tipico "snap". Un rumore secco, acuto e ben distinto. Maggiore è la quantità di cacao, migliore il temperaggio (ossia la cristallizzazione del burro di cacao) e più forte si sentirà questo schiocco». In un buon prodotto, poi, una volta spezzato, i bordi resteranno lisci e non si creeranno briciole. «A questo punto il cioccolato va scaldato con delicatezza con le dita, così da fargli rilasciare i suoi profumi migliori». Entra così in gioco l'olfatto. «Avvicinandone un pezzo al naso ci si deve abbandonare alla fantasia, lasciandosi travolgere dai diversi sentori, cosicché ognuno di essi ci accompagni in un universo di immagini e ricordi: quello dei fiori nel giardino in cui si giocava da piccoli o delle mandorle presenti nei dolci delle feste». L'ultimo passaggio è quello del gusto. «Il cioccolato deve essere lasciato sciogliere in bocca prima di deglutire: sulla lingua e sul palato si deve creare, cioè, uno strato sottile di prodotto che permetta di apprezzarne al meglio la scala aromatica». Sono molti i fattori a cui prestare attenzione in quest'ultima fase. «Come la finezza della pasta e la persistenza in bocca delle sensazioni olfattive». Gli aromi che si possono trovare sono davvero tantissimi. «Ad esempio il fruttato, presente soprattutto nelle tavolette di fondente al 75 per cento della linea nero nero, oppure il profumo di tostato, che rievoca per lo più sensazioni di pane, come in quelle di cioccolato fondente all'88 per cento. O ancora le note più burrose e erbacee, presenti anche nelle tavolette al 99 per cento, quelle che hanno sicuramente l'amarezza più spiccata».

Un buon prodotto deve essere lucido: perciò noi non usiamo grassi diversi dal cacao

LE COSE DA SAPERE

1

L'aspetto è uno dei primi criteri per giudicare la qualità del cioccolato, perché dipende dalla corretta lavorazione. Un buon prodotto dovrebbe presentarsi lucido e brillante

2

Si deve spezzare la tavoletta così da percepire il tipico «snap». Maggiore è la quantità di cacao, migliore il temperaggio e più forte si sentirà questo schiocco acuto

3

Avvicinando un pezzo di cioccolato al naso, dopo averlo scaldato con le mani, ci si deve lasciare travolgere dai suoi diversi sentori (*a fianco una locandina vintage dell'azienda*)

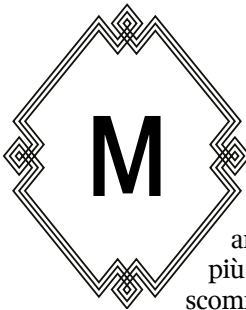
4

Il cioccolato va lasciato sciogliere in bocca prima di deglutire: sulla lingua e sul palato si deve creare uno strato sottile di prodotto che consenta di apprezzarne gli aromi

PER CELIACI FACILE LIGHT VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

LA CENA (DI NATALE) PERFETTA

Il racconto della separazione di Olga e Marcello, che negli anni '50 segnò la vita di tutta una famiglia. E poi quella tavola imbandita, capace di ricomporre ogni anno un'unità mai più esistita Perché in ogni piatto, cucinato e dopo assaggiato, si nascondeva un amore difficile ma mai sopito

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, styling di Vandersandestudio, food styling di Manuela Conti

Mia nonna Olga e mio nonno Marcello si erano separati. Nel 1950, suppergiù. Dopo un amore fulminante, lei non aveva più resistito alle follie di lui: le scommesse all'ippodromo, le serate con gli amici, le bugie (tante) che diceva. Magari anche a fin di bene. Lui era una persona che amava condire la realtà. Dentista io? Quasi... Laureato io? Quasi... E ti sorrideva, dall'alto del suo metro e novanta, con quella bocca da attore di Hollywood, spalancando gli occhi blu. Lei, ragazzina, non aveva saputo resistergli. Ma poi le difficoltà economiche e le liti l'avevano spinta ad andare via da Milano e tornare a Napoli con i tre bimbi piccoli. Questa storia ha poi segnato tutta la vita di mia mamma, nel bene e nel male. Ma soprattutto ha segnato i nostri Natali. Che diventavano non solo l'occasione di stare un po' insieme. Ma anche il momento, l'unico, in cui si ricomponeva una famiglia mai più esistita. Proprio perché mio nonno, che nel frattempo viveva tra Milano e Roma, tornava a casa solo per le feste. Come se niente fosse. Come se fosse andato solo a prendere il latte. Dormiva

IL MENU DI ANGELA FRENDA

MALTAGLIATI CON SARDE E CIME DI FINOCCHIO

INGREDIENTI

500 g di farina 00, **150 g** di pinoli, **15** alici sotto sale, **15** sarde fresche, **5** uova, **1** peperoncino rosso fresco, **1 mazzetto** di cime di finocchio, **1/2** cipolla, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale, **q.b.** pangrattato

Iniziate a preparare i maltagliati: versate le uova e la farina in una planetaria. Azionatela fino a ottenere un impasto omogeneo. Trasferitelo poi su una spianatoia infarinata e formate un panetto compatto. Avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per mezz'ora in un luogo fresco. Stendetelo a uno spessore di circa 1 mm e con un coltello dividete la sfoglia in trapezi irregolari. Pulite le sarde eliminando la testa e la lisca. Risciacquatele, tamponatele con un foglio di carta assorbente e riducetele in pezzi più piccoli. Dissalate le alici e fatele sciogliere in padella insieme a un filo di olio, alla cipolla tagliata finemente e al peperoncino. Nello stesso tegame unite anche le sarde. Sbollentate in acqua salata le cime di finocchio per 10 minuti. Scolatele senza buttare via l'acqua, tritatele e aggiungetele al pesce. Nella stessa pentola cuocete poi anche i maltagliati. Tostate i pinoli e uniteli al condimento. Scolate la pasta tenendo da parte qualche cucchiaio di acqua di cottura, trasferitela nella padella con il pesce, versate un po' di acqua di cottura e fatela saltare per amalgamare bene il tutto. Spolverizzate con il pangrattato e servite. (*T. Gal.*)

6 PERSONE

65 MINUTI

POLPO CON CAVOLO NERO E SALSA ALL'UVETTA

INGREDIENTI

2 kg di polpo, **1,2 l** d'acqua, **580 ml** di vino bianco, **450 g** di cavolo nero, **150 g** di olive, **75 g** di uvetta, **2 gambi** di sedano, **2** porri, **1** finocchio, **1 spicchio** d'aglio, **1** cipolla rossa, **1 cucchiaio** di harissa e **1** di aceto bianco, q.b. spezie (pepe, timo e alloro), **q.b.** olio extravergine, sale

Rimuovete la testa e il becco dal polpo e sciacquatelo sotto l'acqua corrente. Mettete i gambi di sedano, il finocchio e i porri in una pentola capiente con qualche rametto di timo, l'alloro, una manciata di pepe in grani e del sale grosso. Versate 500 ml di vino e l'acqua. Portate a ebollizione e immergete ed estraete i tentacoli del polpo finché non si saranno arricciati. Cuocete poi il polpo per 40-50 minuti. Una volta che sarà diventato tenero, scolatelo e lasciatelo raffreddare. Riponetelo in frigorifero per un'ora, poi separate i tentacoli e conditelo con dell'olio e l'harissa. Copritelo con un foglio di pellicola e conservatelo in frigorifero. Nel frattempo, rivenite l'uvetta e mescolatela con la cipolla tagliata a fettine sottili, le olive, l'aceto e un cucchiaio d'olio. Soffriggete l'aglio in una padella con l'olio e unite le foglie di cavolo nero mondate e spezzettate. Mescolate sfumando con il restante vino, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per 3-4 minuti. Prima di impiattare rosolate il polpo in una padella con un filo di olio, basteranno 1-2 minuti. Servitelo caldo accompagnandolo con il cavolo nero condito con la salsa all'uvetta. (*T. Gal.*)

6 PERSONE

120 MINUTI

Mia nonna aveva i suoi usi: per il pranzo della Vigilia approntava qualcosa di leggero

in una stanzetta singola. E questo era l'unico indizio che ci fosse, in realtà, qualcosa che non andava. Per il resto, mia nonna si comportava normalmente. Noi bambini eravamo abituati a queste apparizioni e non percepivamo stranezze. Lui, poi, arrivava con regalini presi a Porta Portese, dolcetti, racconti di storie fantastiche. Eravamo felici. Era il nostro eroe. E tutti noi ruotavamo intorno alla preparazione della cena della Vigilia. Mia nonna aveva i suoi ritmi. Si chiudeva in cucina due giorni prima ed elaborava un menu strategico. La prima operazione era approntare qualcosa di leggero per il pranzo. Una torta rustica o una delle sue famose brioche salate (di cui, purtroppo, è andata persa la ricetta). Servivano a «sostenerci», come diceva lei, ma non troppo. In modo da arrivare a sera con la fame intatta. Lei aveva un solo obiettivo: farci sentire tutti a casa. C'era dunque, immancabile, la pasta al forno con le polpettine. Il baccalà fritto, servito ancora caldo con l'insalata di rinforzo più buona che io abbia mai mangiato. Forse per le olive che mia nonna si faceva mettere da parte dal suo salumiere, Alfredo, molti

Poi si chiudeva in cucina con un solo obiettivo: farci sentire, mangiando, tutti a casa

TONNO SCOTTATO AL LIMONE E OLIVE

INGREDIENTI

6 tranci di filetto di tonno, **150 g** di olive nero denocciolate, **1** peperoncino rosso fresco, **1/2** limone biologico, **1 mazzetto** di prezzemolo, **1** spicchio d'aglio, **q.b.** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale e pepe

Tagliate le olive grossolanamente, tritate l'aglio (privato dell'anima) e fate lo stesso con il peperoncino rosso e il prezzemolo fresco. Con un coltello molto affilato pelate la buccia del limone, facendo attenzione a non togliere anche il bianco perché è la parte amara, e riducetela in strisce lunghe e sottili. Mescolate tutti gli ingredienti con un filo di olio e il succo dello stesso limone. Aggiustate di sale e di pepe. Lavate sotto l'acqua corrente il tonno e asciugatelo bene. Mescolate un filo di olio con una presa di sale e un pizzico di pepe. Con questo intingolo spennellate entrambi i lati dei tranci. Scaldate ora una piastra di ghisa. Se non l'avete, andrà bene anche una buona padella antiaderente con un fondo spesso, l'importante è che sia bollente prima di adagiarvi sopra il pesce. Posizionate i filetti di tonno sulla piastra e cuoceteli per 1-2 minuti per lato. Il tonno deve essere al sangue, quindi va appena scottato per far sì che l'interno rimanga di un rosso intenso. Portate il pesce caldo in tavola insieme alla salsa di olive, prezzemolo, aglio e limone che potete versare sopra direttamente o raccogliere in una terrina a parte. (*T. Gal.*)

C

F

6 PERSONE

20 MINUTI

TARTE TATIN CON PANNA BARZOTTA

INGREDIENTI

1 kg di mele renette, **300 ml** di panna fresca, **200 g** di farina 00, **200 g** di burro, **80 g** di zucchero di canna grezzo, **4 cucchiai** di confettura di mele, **q.b.** sale, **q.b.** cannella

Setacciate la farina e disponetela a fontana. Aggiungete un pizzico di sale, 100 g di burro freddo a pezzetti e lavorate rapidamente gli ingredienti con la punta delle dita. Quando avrete ottenuto un composto granuloso, aggiungete qualche cucchiaio di acqua fredda e impastate fino a ottenere un composto liscio. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e conservatelo in frigorifero per almeno un'ora. Sbucciate le mele e tagliatele in spicchi piuttosto spessi. Disponete le fette di mela sul fondo della teglia, rivestita di carta forno, in modo da coprire l'intera superficie. Cospargetele con lo zucchero di canna, un po' di cannella, la confettura di mele diluita con un cucchiaio d'acqua e 80 g di burro fuso. Coprite con la pasta brisée e bucherellatela. Sciogliete il restante burro e spennellate tutta la superficie. Cuocete in forno caldo a 180°C per 40 minuti. Lasciate poi raffreddare la torta per una quindicina di minuti. A parte montate la panna senza raggiungere una consistenza compatta, deve rimanere semiliquida. Servita la torta tiepida con una cucchiaiata di panna e, a piacere, dell'altra cannella in polvere. (*T. Gal.*)

6 PERSONE

110 MINUTI

Pasta al forno, pesce, pastiera: ora ho capito che il menu era il suo spettacolo personale

giorni prima. Non so. E poi il pesce al forno, condito con un'emulsione di olio e limone. Fino al panettone, che mia nonna voleva solo di una certa marca. Per questo tutti si adoperavano mesi prima per trovarlo. Infine, la pastiera con il grano passato. Nel frattempo noi bambini correvamo tra una pausa e l'altra. Mentre lei continuava a cucinare. Consentendo alle due figlie solo di sparecchiare. Da grande ho capito che quello era il suo spettacolo personale che aspettava per mesi e organizzava con meticolosa cura, per riuscire a mettere in scena intorno a un tavolo tutti gli affetti. Era ogni anno il suo modo, unico, anche di dire ti amo a mio nonno, che teneva banco con aneddoti da mattatore. Un po' Gassman, un po' Sordi. Nonno che, a sua volta, a Natale si riprendeva il ruolo di capofamiglia. Concedendo a Olga, la sua ragazzina adorata dalla bocca a cuore, l'onore delle armi solo alla fine della cena. Quando con voce solenne diceva: «Fantastico». Null'altro, ma dietro queste parole c'era tutto. Un amore difficile e mai sopito. L'uomo che ammetteva i suoi difetti. E nel silenzio della nonna c'era l'accoglienza,

Ogni anno era un modo di dire ti amo al nonno, che a Natale tornava capofamiglia

BUNDT DI MANDORLE, BURRO SALATO E DATTERI

INGREDIENTI

300 g di datteri secchi, **270 g** di zucchero di canna grezzo, **220 g** di farina integrale, **100 g** di mandorle, **80 ml** di panna, **80 g** di burro, **70 g** di zucchero a velo, **60 g** di burro salato, **3** uova, **1 tazzina** di caffè, **1 cucchiaino** di bicarbonato, **1** limone bio, **1/2 bustina** di lievito per dolci, **q.b.** sale

Iniziate tagliando i datteri grossolanamente e sminuzzando le mandorle. Fate poi il caffè con la moka, unite il bicarbonato di sodio e lasciate raffreddare. In una ciotola lavorate il burro tagliato a tocchetti e ammorbidito a temperatura ambiente con 180 g di zucchero fino a ottenere una crema spumosa dal colore ambrato. Aggiungete le uova, uno alla volta, il caffè e la scorza di un limone, meglio se biologico, grattugiata e sbattete con la frusta elettrica per amalgamare bene tutti gli ingredienti. Unite anche la farina setacciata con un pizzico di sale e mescolate fino a ottenere una pastella omogenea e senza grumi. Aggiungete ora le mandorle tritate e i datteri. Imburrate e infarinate poi uno stampo: l'ideale sarebbe uno stile bundt, ma un qualsiasi altro formato circolare va bene. Versate l'impasto nella tortiera e cuocetelo in forno già caldo a 180 °C per 40 minuti. Prima di sformare, il consiglio è di lasciar raffreddare la torta su una griglia per almeno 10 minuti. Dedicatevi a questo punto alla preparazione della glassa al caramello salato. Sciogliete il burro salato insieme a 90 g di zucchero di canna e alla panna in un tegame dal fondo spesso, fino a portare il tutto a ebollizione. Abbassate il fuoco continuando a mescolare per 2 minuti, quindi mettete da parte e lasciate riposare per alcuni minuti. Setacciate lo zucchero a velo e unitelo al composto fino a creare una crema sufficientemente densa. Lasciate colare la glassa su tutta la parte alta della torta. Una volta che si sarà rappresa, servite il dolce a fette. (*T. Gal.*)

L

6 PERSONE

80 MINUTI

«Olga, era tutto fantastico» Dietro quelle parole c'era l'uomo che ammetteva i suoi difetti

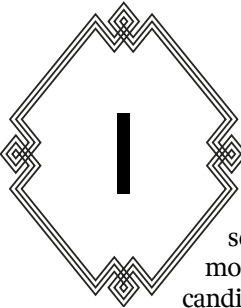
eterna, che avrebbe riservato al marito. Dando senso al nostro e al loro Natale. È per questo che ogni anno cerco sempre quell'atmosfera. Pensando alla famiglia che oggi non c'è più per come l'avevamo conosciuta. Siamo tutti dispersi, lontani, affaticati. E sono io, spesso, a cucinare con mia mamma. Lei ripropone i piatti storici, io mi sono autodestinata a scovare il dolce. Trovandolo in una tarte Tatin con la panna. In una scenografica bundt. O nel crème caramel, che mangiamo anche la mattina di Natale, assieme alle graffette che mio marito compra per i bambini. Quello che ho capito è che ricreare la cena (perfetta) non è questione di ricette ma di affetti e sentimenti. Dunque, tratti dal mio ultimo libro *La cena perfetta* (Solferino), in queste pagine vi suggerisco 5 piatti che ritengo adatti a questi giorni. Fateli vostri e trasformateli. Aggiungo solo due consigli: curate molto l'ambiente (tante candele, mi raccomando!) e puntate su un dolce speciale. Per il resto, saranno i ricordi a rendere perfetto tutto. Buon Natale.

IL LIBRO

Le cinque ricette proposte per Natale sono tratte da *La cena perfetta* (edito da Solferino), una raccolta di 64 piatti suddivisi in 16 diversi menu, 4 per ognuna delle stagioni dell'anno: speciale, classico, light e originale. Il volume, in vendita in edicola (al costo di 12,90 euro, oltre al costo del *Corriere della Sera*) e in libreria, sarà presentato anche il 14 dicembre alle 18.30 da Peregolibri a Barzanò (Lc), con degustazione, e il 21 dicembre alle 18.30 alla Libreria del Mondo Offeso di Milano

Un plumcake dal profumo natalizio, perfetto anche da regalare. Si prepara con un olio vegetale che consente di mantenere morbida la torta

PANE SPEZIATO AL BURRO DI COCCO

Testo e foto di **Irene Berni**

Il pane speziato è una torta soffice dal classico profumo natalizio, perfetta (anche) come idea regalo per le feste. La preparazione è molto semplice e consente di variare a seconda dei gusti modificando spezie o aggiungendo frutta secca e candita. Versando, tra l'altro, l'impasto in teglie da plum cake mignon o in appositi stampini di carta si ottengono tanti piccoli pani speziati monoporzione da regalare (il tempo di cottura in tal caso diminuisce notevolmente: in 30 minuti, con le stesse dosi, potete ottenere 8 piccoli doni). Se invece preparate il formato classico, quando si rafferma potete utilizzare le ultime fette saltandole in padella con burro e accompagnandole da yogurt o frutta fresca per un brunch festivo. Per cucinare questo pane speziato, ho usato il burro di cocco, fuso assieme al miele. Valida alternativa vegetale del burro normale perché, a differenza dell'olio, la torta resta così umida e morbida. Si può acquistare in erboristeria o nei negozi di prodotti bio oppure si può preparare a casa versando in un mixer il cocco grattugiato e frullandolo alla massima velocità. Dopo circa 10 o 15 minuti, le fibre cominciano a rilasciare l'olio e il composto inizia a compattarsi. Versatelo, poi, in un contenitore, pressate per compattare bene e lasciate solidificare in frigo per almeno 48 ore. Si conserva per 7-10 giorni.

INGREDIENTI

160 g di burro di cocco, **150 g** di miele, **200 g** di farina integrale, **60 g** di farina 00, **1 cucchiaino** di bicarbonato, **2 cucchiai** rasi di zenzero in polvere, **2 cucchiai** rasi di cannella in polvere, **110 g** di zucchero di canna, **1 cucchiaino** di noce moscata, **1** uovo grande, il succo di **1** arancia

PREPARAZIONE

Accendete il forno in modalità statica a 160°. In un pentolino scaldate lentamente a bagnomaria il burro di cocco con il miele e lasciate raffreddare. In una zuppiera capiente setacciate le farine con il bicarbonato e le varie spezie. Spremete un'arancia, filtratene il succo e unitelo a un uovo sbattuto. Unite quindi gli ingredienti liquidi con quelli secchi, aggiungete lo zucchero di canna e mescolate per ottenere un composto omogeneo. Versatelo in uno stampo da plumcake rivestito di carta da forno (dimensione 23x10 centimetri, 7 di altezza). Infornate e cuocete per un'ora. Quando il pane speziato sarà pronto, fatelo raffreddare, rimuovetelo dallo stampo e servitelo secondo il vostro gradimento.

Uno sfizio elegante da portare in tavola per le feste. Con un'unica difficoltà: il lungo impasto, a metà tra brioche e pasta sfogliata

CORNETTI SALATI CON FARINA DI FARRO

Testo e foto di **Manuela Conti**

Realizzare una pasta sfoglia in casa è una delle prove più ardue per qualunque cuoco. Tanti i fattori che influenzano il risultato: forza della farina, temperatura del burro, manualità. Questa ricetta, a cavallo tra brioche e pasta sfogliata, è un buon compromesso per chi vuole acquisire una nuova tecnica. Un procedimento lungo, ma non impossibile. Qui vi propongo una versione salata del classico cornetto, uno sfizio elegante da portare in tavola per le feste.

INGREDIENTI

250 g di farina 0, **170 g** di farina di farro, **210 ml** di acqua, **10 g** di zucchero di canna, **10 g** di lievito di birra fresco, **20 g** di burro, **1** uovo, **8 g** di sale, **150 g** di burro per sfogliare, **1** uovo per spennellare, sale fino

PREPARAZIONE

Nella planetaria con il gancio K impastate acqua, lievito, farine e un uovo. Unite zucchero e sale. Lavorate qualche minuto e aggiungete il burro. Impastate per 10 minuti fino ad ottenere una pasta morbida e setosa. Trasferite in un recipiente, coprite con la pellicola e riponete in frigo per 90 minuti. Mezz'ora prima di riprendere l'impasto, verificate che il burro sia pronto: affondate il dito nel panetto, se non lascia il segno, attendete che abbia la giusta consistenza. Riprendete l'impasto e stendetelo su un piano infarinato cercando di ottenere un rettangolo di circa 38x22 cm, spesso 7 o 8 mm. Lavorate il burro tra due fogli di carta forno e battetelo col mattarello fino ad ottenere un rettangolo di misura pari ai due terzi dell'impasto. Ponete il burro in diagonale sopra il rettangolo di pasta e formate un pacchetto, ripiegando le alette verso l'interno. Sigillate i bordi e appiattite con il mattarello, fino a ottenere un rettangolo di 7-8 mm, fate una prima piega a libro, ruotate di 90° tenendo il lato aperto verso destra e stendete nuovamente. Ora ripiegate circa 2/3 del rettangolo da sinistra verso l'interno e 1/3 di pasta da destra verso l'interno, poi piegate a metà e mettete in frigo per 40 minuti, avvolto nella pellicola. Riprendete l'impasto e ripetete le stesse operazioni per due volte, partendo con il lato «aperto» sulla destra. Stendete la sfoglia a uno spessore di 4 mm, ritagliate dei triangoli isosceli 8x21 cm. Incidete il centro della base e arrotolate la pasta, lasciate lievitare fino al raddoppio, spennellate con l'uovo sbattuto e un pizzico di sale. Infornate a 200° in forno caldo statico e cuocete 25 minuti.

wea group,

IL BUONO FATTO BENE

TUTTO MADE IN ITALY
I SALUMI LEVONI SONO NATI E ALLEVATI IN ITALIA

Per i nostri salumi usiamo solo carni 100% Made in Italy, spezie macinate al momento e aromi naturali. La legatura dei salami viene ancora effettuata a mano, l'affumicatura è frutto di una miscela esclusiva di legni pregiati e tutte le nostre ricette sono senza glutine e senza lattosio. "Buono e fatto bene" è il principio a cui non rinunciamo mai.

INGREDIENTI

- Guanciale affumicato Levoni
- Salame Agerolino Levoni
- Lardo pancettato ai sapori Levoni
- Pancetta arrotolata con pepe Levoni
- Capocollo Napoletano Levoni
- Mozzarella
- Insalata di carciofini e arance
- Crostini di pane casereccio

L'Asse degli Originali

Affinità elettive

Mozzarella: Latticino che vanta una storia ultramillenaria e che, con la sua freschezza e la sua consistenza morbida, meravigliosamente si inserisce nell'Asse degli originali, dove salumi importanti e di grande personalità diventano i protagonisti di un sublime assaggio.

Crostini di pane casereccio: A volte la tradizione non conosce rivali. I crostini di pane casereccio con lievitazione naturale, abbinati ai salumi di quest'Asse, sono un classico prelibato che non conosce tempo.

Insalata di carciofini e arancia: I profumi agrumati e l'appetitosità dei carciofini sott'olio rendono ricca quest'insalata. Insieme ai salumi Levoni diventano un connubio di squisitezza e delicatezza.

Solo carni 100% Made in Italy, spezie macinate al momento e aromi naturali

levoni.it

Guanciale Affumicato Levoni su BagelPizza

di Renato Bosco

INGREDIENTI

- Guanciale affumicato
- BagelPizza
- Burrata aromatizzata al timo e limone
- Rapanello

Focus

BAGELPIZZA

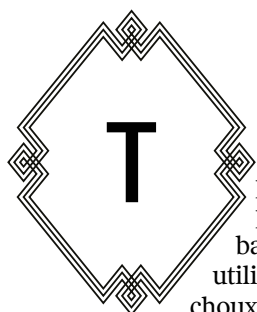
Nata dalla ricerca e dalla contaminazione di altre culture, quella del bagel è una ricetta di tradizione ebraica che Renato Bosco ha voluto interpretare in chiave pizza. L'impasto, realizzato con farina di tipo 1 e con una lievitazione a sola PastaMadreViva, è particolare per la cottura che avviene in acqua aromatizzata all'aglio nero.

GUANCIALE AFFUMICATO

Specialità dal sapore delicato e leggermente affumicato che si esalta nel connubio con il pane caldo. Straordinario ingrediente in cucina, prezioso per regalare un tocco di unicità a tante ricette.

LE RICETTE DEI GRANDI PASTICCERI RIFATTE A CASA

PARIS-BREST, LA CIAMBELLA DI PASTA BIGNÈ

È la complessa torta a forma di ruota di bicicletta, ispirata alla storica competizione tra ciclisti nata nel 1891, che si compone di tre parti: la base circolare di choux, la crema al burro e quella pasticcera. L'abbiamo realizzata seguendo le indicazioni e i trucchi di Andrea Besuschio

di **Lydia Capasso**
foto di Francesca Moscheni, food styling di Livia Sala, styling di Sissi Valassina

Tra i molteplici ostacoli che si parano innanzi a un'allieva pasticcera c'è la pasta bignè, una base neutra che si presta a infiniti utilizzi. Non conto le volte in cui choux, zeppole o éclair si sono presi gioco di me e, invece di gonfiarsi magicamente in forno, si sono trasformati in frittatine appiattite. Con i giusti suggerimenti, però, e un po' di pratica, anche la pasta bignè si è rivelata non così difficile. Ad aiutare il mio impasto a venir su è stato questa volta Andrea Besuschio, pasticcere di Abbiategrasso (Milano), che pur tenendo salda la tradizione di famiglia dal 1845, strizza volentieri l'occhio alla pasticceria d'oltralpe. È sua la ricetta del Paris-Brest, dolce che ha curiosamente a che fare con una gara di biciclette. La Paris-Brest-Paris è una competizione nata nel 1891 per ciclisti professionisti che dalla capitale francese dovevano raggiungere la cittadina bretone e poi tornare indietro, 1.200 km per l'esattezza. Il pasticcere Louis Durand ideò questa torta per onorare l'evento e le diede, dunque, una forma che ricorda quella di una ruota di bicicletta: una corona circolare di pasta bignè ripiena di crema pralinata al burro. Oggi la Paris-Brest-Paris è una gara amatoriale che si corre ogni 4 anni ma il dolce che le deve il nome continua a essere tra i più amati non solo in Francia.

INGREDIENTI

Per la pasta bignè: 125 g di acqua, 125 g di latte intero, 5 g di zucchero, 4 g di sale, 98 g burro, 250 g di uova circa, 137 g di farina, 100 g di nocciole sgusciate, 1 tuorlo per dorare. Per la crema al burro: 200 g di zucchero semolato, 85 g di acqua, 150 g di uova, 60 g di tuorli, 250 g di burro morbido. Per la crema pasticcera: 110 g di zucchero semolato, 24 g di amido di riso, 160 g di tuorli, 250 g di latte fresco, 125 g di panna, ½ bacca di vaniglia. E poi 90 g di pralinato alla nocciola (che potrete acquistare presso negozi specializzati o fare in casa).

PREPARAZIONE

Partite dalla pasta bignè: in una casseruola portate a ebollizione acqua, latte, sale, zucchero e burro e aggiungete la farina setacciata in un sol colpo. Senza smettere di mescolare con un cucchiaio di legno e senza togliere dal fuoco, fate asciugare il composto sino a quando non si sarà staccato dalle pareti della pentola. Fate intiepidire e trasferite in una planetaria munita di foglia. A questo punto incorporate le uova uno alla volta, controllando che l'impasto abbia ben assorbito il primo e solo dopo aggiungerete il successivo. Questa operazione è molto importante: non tutte le farine si comportano allo stesso modo, l'impasto dovrà mantenere una consistenza soda, quindi incorporate l'ultimo uovo solo se la pasta bignè non diventerà troppo liquida. Se non foste muniti di planetaria, nessuna paura, potete effettuare questa operazione anche a mano, con un cucchiaio di legno o con una spatola. Prendete ora una sac à poche, mettete alla base una bocchetta rigata abbastanza larga (n.14 per esempio) e riempitela con l'impasto. Perché il Paris-Brest abbia una forma perfetta

IL MAESTRO

Andrea Besuschio, dopo gli studi in ragioneria, si avvicina alla pasticceria a 28 anni sotto la guida del padre nella storica insegna di famiglia, la «Pasticceria Besuschio» di Abbiategrasso (Milano), attiva dal 1845. Tra i suoi mentori ci sono Pascal Brunstein, Frédéric Bau, Yann Duytsche e i maestri dell'École du Grand Chocolat di Tain-l'Hermitage

IN FORNO

Mentre cuocete la pasta bignè, ricordate di far uscire dal forno l'umidità in eccesso prima di ultimare la cottura. Basta aprire leggermente lo sportello, dopo circa 10/15 minuti, e non richiuderlo ermeticamente

LE NOCCIOLE

Per ottenere in casa la pasta pralinata, acquistabile nei negozi specializzati, serve un buon robot da cucina in cui frullare le nocciole tostate con il caramello. In pochi minuti otterrete una crema ottima per aromatizzare

«ECCO COME POTETE PREPARARE IN CASA IL PRALINATO»

«Sapete qual è il trucco per ottenere una pasta bignè perfetta? Far asciugare bene sul fuoco il composto a base di acqua, latte e burro e poi aggiungere le uova una alla volta, facendole amalgamare bene». Parola di Andrea Besuschio, esponente di una lunga dinastia di pasticceri lombardi ed esperto, anche, di preparazioni a base di pasta choux, come profiterole o éclair. Che spesso Besuschio prepara con varianti. La pasta choux, per esempio, può essere preparata al cioccolato. Basta sostituire nella ricetta base 30 g di cacao amaro a 30 g di farina, il procedimento resta invariato. E poi con le creme ci si può sbizzarrire: pralinata al pistacchio o, per chi non ama il burro, una chantilly aromatizzata agli agrumi. Visto, poi, che il Natale si avvicina, i più avvezzi possono preparare il pralinato casalingo come idea regalo, da mettere sotto l'albero per parenti e amici e da usare, naturalmente, per il Paris-Brest. «Tostate 300 g di nocciole in forno a 170°C per 13 minuti. Una volta raffreddate, tritatele. Nel frattempo realizzate un caramello a secco: mettete una pentola sul fuoco e al centro di essa una piccola quantità di zucchero che lascerete sciogliere. Ripetete questa operazione sino ad utilizzare 150 g di zucchero (cioè la metà delle nocciole), avendo cura di versarlo sempre sulla parte sciolta al centro della pentola. A metà del procedimento aggiungete la bacca di vaniglia, precedentemente aperta e spolpata. Quando il caramello avrà ottenuto un colore ambrato deciso, togliete dal fuoco, versatelo su una teglia ricoperta con un foglio di carta da forno e lasciate raffreddare. Con un cutter o un robot potente, tritate lo zucchero caramellato, aggiungete le nocciole tritate e frullate. Otterrete una crema da conservare in barattolo».

Crediti: 100 Fa, Il Borgo delle Tovaglie, La Rinascente, Le Stanze della Memoria, Virginia Casa e Zara Home

come quella di una ruota di bici, disegnate su un foglio di carta forno una circonferenza di 18 cm di diametro (con le dosi indicate ve ne verranno un paio). Con la sac à poche realizzate un primo cerchio di pasta seguendo la circonferenza tracciata, poi un secondo all'interno del primo e poi un terzo sovrapposto ai due. Spennellate con del tuorlo la parte superiore e spolverate con nocciole tritate non spellate. Infornate a 220° per circa 10/15 minuti. Quando la pasta si sarà gonfiata e leggermente colorata, fate uscire l'umidità dal forno e abbassate a 180°C terminando la cottura (almeno una ventina di minuti). Dedicatevi ora alla crema al burro. Besuschio consiglia di pastorizzare le uova. Per questa operazione, che viene di solito effettuata quando si ha a che fare con uova crude, dovrete munirvi di termometro. Versate l'acqua in un pentolino e aggiungete lo zucchero, lasciate bollire e portate fino a 120°C. Nel frattempo in una planetaria con la frusta sbattete le uova e i rossi, fino a che saranno diventati chiari e spumosi. Rallentate la velocità della planetaria e versate a filo lo sciroppo a 120°. Aumentate la velocità e lasciate andare la macchina fino a che le uova avranno raggiunto i 40°C. A questo punto togliete la frusta dalla planetaria, inserite la foglia e incorporate il burro morbido fino ad ottenere un composto liscio. In mancanza di planetaria utilizzate le fruste elettriche. Mettete il composto in un contenitore e tenetelo in frigorifero. Preparate la crema pasticcera. Mescolate l'amido, metà dello zucchero e i tuorli. In una pentola fate bollire il latte, la panna, l'altra metà dello zucchero e la bacca di vaniglia. Incorporate delicatamente la miscela di latte ai tuorli, mettete sul fuoco e cuocete (portare il tutto a 82°C). Fate raffreddare, coprite e conservate in frigo. Una volta ottenute le tre componenti principali del Paris-Brest (bignè circolare, crema al burro e pasticcera), non vi resterà che montare il tutto. Mescolate 300 g di crema al burro a 220 g di pasticcera e a 90 g di pralinato e mettete da parte. Tagliate a metà l'anello di pasta bignè, spalmate la base con la crema pasticcera avanzata, poi con l'auto di una sac à poche con bocchetta rigata aggiungete la crema pralinata. Chiudete la corona con l'altra metà della pasta bignè e spolverate a piacere con zucchero a velo.

PASTORIZZARE

Se una ricetta prevede l'utilizzo di uova crude è buona abitudine pastorizzarle. Mentre si montano versatevi a filo uno sciroppo di acqua e zucchero portato a 120 gradi, senza smettere mai di mescolare

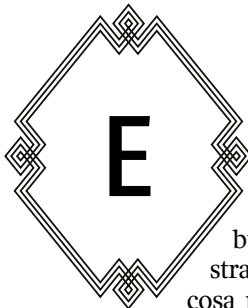
LA VARIANTE

Una variante del Paris-Brest molto diffusa in Italia è il dolce a base di crema chantilly (composta per metà da crema pasticcera e metà da panna montata), con l'aggiunta di fragole e lamelle di mandorle tostate

L'ALLIEVA

Lydia Capasso, napoletana, è una restauratrice con una grande passione per la pasticceria. Autrice di libri a cavallo tra cibo e cultura, in questa rubrica si cimenta con le ricette dei dolci classici firmate dai più grandi pasticceri. Semplificandole per l'uso casalingo, certo, ma raccogliendo anche i trucchi e i consigli dei maestri

TORTA AI TRE LATTI

Il dolce sudamericano ideale da portare a una festa a casa di amici, perché cremoso e facilissimo. Il segreto sta nella farcitura, una combinazione di fresco, condensato ed evaporato (cioè senza zucchero)

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

Ecco un dolce che può sollecitare la libido degli eterni amanti del tiramisu o della pavlova, i dolci al cucchiaio più buoni in assoluto ma anche i più abusati, strapazzati e reinterpretati che ci siano. Ma cosa portare allora a una festa, cosa preparare per gli amici che amano cremosità e dolcezza, come cavarsela, insomma, senza troppa fatica ma con risultati assicurati? La soluzione, a nostro modo di vedere geniale, è il *pan tres leches*, torta di origine sud americana, semplice ma con un segreto, la combinazione di tre diversi tipi di latte: fresco, condensato ed evaporato (cioè condensato senza zucchero). Si versa la crema sopra una torta semplice, senza burro, ricca di alveoli pronti ad assorbirla e si ottiene così un dolce delizioso: da solo, nappato da uno strato di panna montata, ma anche perfetto come base per infinite combinazioni e guarnizioni, di frutta fresca o sciroppata, cioccolato, caffè, yogurt, liquori o fiori colorati.

INGREDIENTI

Per la torta: **6** uova, **2/3 di una tazza** di zucchero + **3 cucchiai**, **2 cucchiaini** di estratto di vaniglia o i semi di un baccello, **2 tazze** di farina, **1 cucchiaino** di lievito per dolci, **1 dl** di latte, sale. *Per i 3 latti*: **4 dl** di latte condensato dolcificato, **350 dl** di latte evaporato, **1,2 dl** di latte fresco. *Per decorare*: **2 dl** di panna montata, **400 g** di frutti di bosco misti

PREPARAZIONE

Cominciate separando le uova, montate i tuorli con lo zucchero e la vaniglia, finché saranno chiari, densi e ben spumosi. In una ciotola a parte, invece, mescolate gli ingredienti secchi: la farina, il sale e il lievito. Incorporatene ora metà alla crema di tuorli, quindi aggiungete il latte e il resto della farina. Mescolate con cura. Montate ora gli albumi. Quando si formeranno i picchi, aggiungete tre cucchiai di zucchero e continuate a montare per un minuto. Con una spatola flessibile aggiungete gli albumi al composto. Fate questa operazione in tre volte per non smontarli. Rivestite a questo punto di carta forno uno stampo rettangolare (dimensione 25 centimetri x 35 cm) e imburrate la carta. Versate la preparazione nello stampo, pareggiate la superficie e cuocete a 180°C per 30 minuti. Quando la torta è pronta, fatela intiepidire fuori dal forno. Nel frattempo mescolate i tre latti in modo da ottenere una crema omogenea. Bucherellate l'intero dolce con uno stecchino e versate lentamente la crema sopra il dolce lasciandola penetrare dai buchi. Coprite con la pellicola e mettete in frigorifero almeno 4 ore o, meglio, per tutta la notte. Distribuite la panna montata sopra la torta (che taglierete a quadrotti o a triangoli). E guarnite con i frutti di bosco misti. Questa è la versione base ma potete preparare la torta ai tre latti anche con qualche variante. Potete aggiungere, per esempio, un liquore a vostra scelta alla panna montata, spolverare la panna con cannella o cacao e guarnire con riccioli di cioccolato e nastri di cocco tostato. Oppure utilizzate come topping una crema di mascarpone al rum e decorate con frutta secca e alchechengi. In alternativa, ancora, potete montare la panna tagliandola con un terzo di yogurt, spalmatela sul dolce e decorate con mango e frutto della passione oppure con melograno e granella di pistacchi.

F T

8 PERSONE

90 MINUTI

DISPENSA

a cura di **Tommaso Galli**

CAFFÈ

Questa lattina molto colorata, parte della collezione Smile & Dream, è la proposta natalizia di Vergnano. All'interno, una miscela per la moka 100% arabica

SPUMANTE

Uno spumante di montagna. Altemasi Riserva Graal viene infatti prodotto solo con Chardonnay e Pinot Nero coltivati a quote che raggiungono i 600 metri

CIOCCOLATO

Gianduiotti, cremini assortiti, praline con un cuore di crema di nocciola e una selezione al cioccolato fondente. Le confezioni di Novi celano sorprese da scartare a fine pasto

EXTRAVERGINE

Il nome potrebbe rimandare a ben altri prodotti. Ma in realtà Profumo d'oliva, ideato da Piero Gonnelli, patron di Gonnelli 1585, è una selezione dei cru d'olio extravergine dell'azienda

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

IL NUOVO PANETTONE DEI MILANESI

UNA NUOVA TRADIZIONE

Panettone e milanesi, un connubio indissolubile da secoli che si è arricchito di una nuova tradizione: **il panettone de il Viaggiator Goloso**.

Se una volta era d'abitudine rivolgersi a una delle rinomate pasticcerie del centro cittadino per acquistare un panettone di alto livello, sempre di più, **oggi**, **i milanesi scelgono i panettoni de il Viaggiator Goloso** per portare sulla tavola delle feste l'eccellenza a un prezzo accessibile. E, proprio per questo motivo, quest'anno anche il panettone firmato il Viaggiator Goloso ha conquistato il centro cittadino diventando protagonista dell'esclusivo Temporary Store il Viaggiator Goloso presso "**Il Piccolo Architettura degli interni**" in Corso Garibaldi angolo via Tessa, 1.

UN PANETTONE PER TUTTI I GUSTI

il Viaggiator Goloso propone un'**ampia linea di panettoni** capace di soddisfare tutti i gusti.

Dal tradizionale **panettone classico**, soffice e gustoso, preparato con uvetta varietà "sun muscat" e morbide scorze candite di arancia e cedro "liscio di diamante", alle raffinate e innovative varianti del **panettone con frutti esotici**, con gocce di cioccolato fondente, con i gustosi abbinamenti del cioccolato e zenzero e del cioccolato e caffè, oltre al **panettone di alta pasticceria** nato dalla collaborazione con lo chef stellato **Gian Piero Vivalda**, proposto in una elegante scatola di latta.

UN NATALE RICCO DI NOVITÀ

L'opera di costante ricerca insita nella filosofia de il Viaggiator Goloso porta sempre delle **novità** e per il Natale 2018, alle tante varianti di panettone, si aggiungono nuove golosità tra cui la versione arricchita da **marrons glacés**, quella con **gocce di cioccolato e pere**, e **dolci di Natale 100% vegetali** e **certificati VeganOk**.

Un viaggio, quello nel mondo dei dolci delle feste, che non è l'unico intrapreso da il Viaggiator Goloso: in linea con i suoi valori di distintività e autenticità, propone anche pregiate **idee regalo** che spaziano da **praline assortite** a eccellenti varietà di **olii extra vergine d'oliva della Valle del Belice** che, insieme alle pregiate **bottiglie di vini Franciacorta**, sono dei veri "must have" delle feste.

PORTA IL NATALE A CASA

Per acquistare tutte le prelibatezze firmate il Viaggiator Goloso basterà entrare nei **Supermercati Unes** e **U2**, negli store **il Viaggiator Goloso** oltre che negli ipermercati **Iper, la grande i** oppure nella sezione **U2 Supermercato** di **Amazon Prime Now** per riceverli a casa in fasce da due ore.

www.ilviaggiatorgoloso.it | seguici su

Insaporita con mandorle e cannella, si prepara in pentola come da tradizione
Ma i singoli barattoli, una volta riempiti, vengono poi sterilizzati comodamente in forno
senza più necessità di farli bollire in acqua

LA MARMELLATA DI PERE IN VASO DI VETRO

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, food styling di Manuela Conti

Conservare i cibi sotto vuoto, nei vasetti di vetro, è un gesto antico che ho visto fare mille volte a casa mia. Mia madre, ad esempio, amava preparare le marmellate, magari di frutti raccolti durante le nostre passeggiate in montagna (fragoline di bosco, more, sambuco…), prima che arrivasse l'inverno. Ma non è detto che anche questa stagione non possa riservare sorprese. Ecco perché mi sono detta che la marmellata che vi suggerisco di fare questa volta doveva avere i sapori dell'inverno. Ed infatti è di pere e mandorle, ma leggermente speziata. Proprio come piace a me. E, si sa, la sterilizzazione è la fase forse più importante per essere certi di preservare nella maniera più corretta quello che si prepara. Il metodo però che ho adottato è decisamente più facile, ed è quello che prevede il passaggio in forno dei vasetti dopo averli riempiti con la marmellata già pronta. Richiede al massimo, fidatevi, 50 minuti di tempo. Il procedimento che vi propongo? Accendete il forno e portatelo a 110° gradi. Attenzione, però, non alzate di più la temperatura, altrimenti rischierete di rompere il vetro. Mettete un doppio strato di giornale su tutti i ripiani del forno su cui andrete a poggiare i barattoli, ma non sul fondo. Riempite dunque i vasetti (tutti accuratamente lavati e asciugati) di marmellata ancora calda e posizionateli con i coperchi chiusi sui vari ripiani del forno, assicurandovi che non si tocchino l'un l'altro. Chiudete e lasciate tutto dentro per una cinquantina di minuti. Passato il tempo necessario, togliete i barattoli dal forno usando le presine e lasciate raffreddare. I vasi di marmellata saranno così sterilizzati.

TRE COSE DA SAPERE

1 STORIA
La vasocottura, tornata di moda, è una tecnica utilizzata da sempre. Consiste nel cuocere in vasetti di vetro l'intera preparazione

2 UTILIZZO
Nel caso della marmellata si può decidere se cuocere la frutta direttamente nel barattolo o inserirla dopo e sterilizzare quest'ultimo in forno

3 CONSIGLIO
La sterilizzazione in forno evita di far bollire i barattoli di vetro ed è molto più sicura. Bisogna solo prestare attenzione alle temperature (*T. Gal.*)

Crediti: cocotte Evolution rosso ciliegia Le Creuset; tessuti Forme di Fàrina

INGREDIENTI

Per 4 barattoli da 120 ml: 1 kg di pere, 450 g di zucchero di canna grezzo, 40 g di mandorle pelate, 1 stecca di cannella, 1 limone, 1 cucchiaino di bacche di pimento (o pepe garofanato).

PREPARAZIONE

Lavate accuratamente le pere, eliminate il picciolo, il torsolo e tagliatele a cubetti il più possibile regolare. In base a come vi piace di più la marmellata e, soprattutto se siete sicuri della provenienza delle pere, potete decidere di lasciare o eliminare la buccia. Mettete la dadolata di frutta in una casseruola abbastanza capiente e soprattutto dal fondo spesso. Versate il succo di un limone e la sua scorza grattugiata. Unite anche la stecca di cannella, lo zucchero di canna grezzo e le bacche di pimento racchiuse in una garza, in modo che sarà più semplice eliminarle dopo la cottura. Lasciate riposare il tutto, senza ancora accendere il fuoco, per almeno un paio d'ore fino a che lo zucchero non si sarà sciolto del tutto. Trasferite ora la casseruola su una fiamma dolce e fate cuocere per un'oretta eliminando la schiuma che man mano si formerà in superficie. Mescolate continuamente con un cucchiaio di legno in modo da non far attaccare al fondo. A metà cottura aggiungete anche le mandorle pelate e tritate grossolanamente. Trascorso il tempo necessario, eliminate la garza con le bacche di pimento e versate la marmellata nei vostri vasetti, precedentemente lavati e asciugati. Sigillateli con forza e posizionateli su una placca. Lasciateli in forno statico caldo a 110°C per 50 minuti. In questo modo i vasetti, che non sono stati fatti bollire prima, si sterilizzeranno. Estraeteli e lasciateli raffreddare.

Piacere, Mielizia.
Noi siamo la filiera del miele italiano
Controllato, garantito, ma soprattutto buono, sano e autentico: è il nostro miele, lo conosciamo bene perché lo facciamo noi, in Italia. Seguiamo ogni fase della lavorazione e ogni giorno ci prendiamo cura delle nostre api, rispettando l'ambiente, per poter offrire sempre prodotti eccellenti, dai sapori diversi e con tante qualità. Un vero Piacere.
Mielizia
MIELE ITALIANO DI MILLEFIORI
NOI APICOLTORI IN EMILIA ROMAGNA
NOI CI SIAMO!
FICO EATALY WORLD
BOLOGNA
www.eatalyworld.it
Mielizia
Attrazione Naturale
www.mielizia.com
Scopri la nostra storia, i prodotti e le ricette su
Linkage Adv

Ben 141 anni fa, a San Giuseppe Vesuviano, Gennaro Auricchio creò la ricetta (ancora oggi segreta) per produrre un formaggio che da un secolo e mezzo si fa sempre allo stesso modo: a mano
Oggi i tre pronipoti continuano a Cremona una tradizione antica arrivata in tutto il mondo

STORIA DI UN PROVOLONE NATO SOTTO IL VULCANO

di **Elisabetta Russo**
foto di Piero Cruciatti/Lapresse

Un provolone di 141 anni. E che da 141 anni si fa allo stesso modo, cioè a mano. Nell'era delle app, della domotica e del «tutto tecnologico» sembra strano ma è semplicemente così. È il provolone Auricchio, nato a San Giuseppe Vesuviano, alle pendici del vulcano, nel 1877 da un'idea di Gennaro Auricchio. Ancora oggi il «segreto di Don Gennaro» è avvolto dal mistero: «Si sanno gli ingredienti, ma non come vengono messi insieme — racconta Alberto Auricchio, uno dei tre fratelli soci dell'azienda al 33 per cento —. Il mio bisnonno ha creato una ricetta diversa e segreta che funziona ancora oggi». Si pensa all'Auricchio e si pensa al sud. Ma l'azienda oggi è vicino Cremona, esempio lampante della creatività napoletana esportata nel lombardo. Perché Gennaro, che guardava lontano, aveva un problema: il latte vaccino dalle sue parti era (ovviamente) quasi tutto utilizzato per la mozzarella. Così, mandò il figlio a cercare una zona più adatta. «E, anche in questo, fu lungimirante — prosegue Antonio Auricchio, che si occupa di latte e produzione di tutti i caseifici —, perché fu uno dei primi a capire le potenzialità della zona intorno a Cremona. Una provincia che in molti oggi chiamano *milk valley*». Dove ogni giorno arrivano circa 500 tonnellate di latte appena munto da oltre 40 aziende agricole locali, a testimonianza del fatto che viene trasportato da allevamenti situati entro un raggio di cento chilometri al massimo. Siamo nel 2018, eppure è possibile produrre quantità elevate di provolone a mano: «Nello stabilimento di Cremona — aggiunge Alberto — chiunque viene a visitare i nostri reparti rimane stupito perché, nonostante le dimensioni industriali, modelliamo ancora senza nessun macchinario ogni forma di provolone. Così, insieme alla formula "segreta di Don Gennaro", questa lavorazione rende il nostro formaggio unico. E il rispetto e la cura per le ricette tradizionali lo preserviamo in ognuno dei nostri stabilimenti. Dal gorgonzola al Parmigiano Reggiano, dal taleggio ai pecorini, dalle caciotte alle ricotte, tutti i prodotti sono ottenuti attraverso metodi artigianali e rigorosamente con latte italiano». Eppure Auricchio si è dimostrata negli anni una delle aziende più all'avanguardia in tema di filiera eco-compatibile, tra le prime a dotarsi del «concentratore di siero» uno dei più avanzati in Europa. «In 141 anni di storia di un'impresa di eccellenza — si unisce il terzo dei fratelli, Gian Domenico — il peso e l'importanza della famiglia sono sempre stati di grande rilievo: è grazie anche alla nostra forte unione che siamo riusciti ad arrivare alla realtà che rappresentiamo». Oggi i tre fratelli incarnano la quarta generazione della stessa famiglia e la quinta è già pronta ad entrare. «Siamo cresciuti — continua Gian Domenico — soprattutto grazie ad una politica di acquisizioni di marchi e stabilimenti iniziata nel 1993 con le caciotte e le ricotte della storica azienda Ceccardi di Reggio Emilia, e continuata negli anni fino a Cascine Emiliane, per consolidare la nostra presenza anche nel mercato del Parmigiano Reggiano». Auricchio è direttamente presente negli Stati Uniti e in Spagna con due filiali commerciali. Ma già nei primi anni del '900 il provolone superò i confini italiani arrivando nelle botteghe alimentari di Little Italy, fra i numerosi migranti. E ancora oggi l'export avviene con successo in 60 paesi: «Siamo orgogliosi di portare il Made in Italy nel mondo — conclude Alberto — e lo facciamo mettendo il nostro nome su ciascuna forma di formaggio. E questo significa ancora maggior responsabilità, perché vogliamo offrire ai consumatori il massimo della qualità nel rispetto delle nostre origini e tradizioni». Oggi il Gruppo Auricchio fattura 250 milioni di euro e conta oltre 500 dipendenti. Ma sempre con lo stesso spirito partito da San Giuseppe Vesuviano.

LE ORIGINI

Nel 1877 Gennaro Auricchio inventa il provolone: il «segreto di Don Gennaro» è custodito ancora oggi

IL NORD

Nel 1976 lo stabilimento di Auricchio arriva in pianura padana nel moderno impianto alle porte di Cremona

L'EXPORT

Oggi Auricchio esporta in oltre 60 Paesi nel mondo, conta 8 unità in Italia e 2 filiali commerciali negli Usa e in Spagna

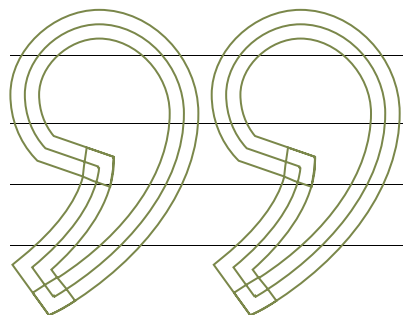
INGREDIENTI

400 g di zucca delica, **1** uovo medio, **1** pizzico di sale, **1 cucchiaino** di bicarbonato, **150 g** di provolone dolce Auricchio, **350 g** farina 00, **q.b.** di latte

PREPARAZIONE

Pulite la zucca, tagliatela a pezzettini e ponetela in forno a 200°C per 30 minuti, finché non diventerà morbida dentro e croccante fuori. Poi sbucciatela e frullatela. Intanto mettete in una ciotola la farina, il sale e un pizzico di bicarbonato. A parte, sbattete l'uovo con un po' di latte e aggiungete la zucca fredda. Tagliate a pezzettini il provolone e unitelo al composto. Mescolate e riempite gli stampi per muffin, appena imburrati. Cuoceteli in forno per 10 minuti a 180° C. Serviteli ancora tiepidi.

In alto a destra, una immagine della formatura dell'Auricchio che, come dal giorno in cui è nata l'azienda, viene ancora fatta a mano. In basso una foto dei tre fratelli: Antonio, Alberto e Gian Domenico Auricchio

In tanti anni la sintonia tra di noi ha avuto un ruolo basilare per raggiungere il successo

Un pensiero riuscito non deve per forza essere costoso o esclusivo, ma ragionato
Che sia cioccolata, un libro, una pentola o un pezzo
di biancheria per la cucina, l'importante è che arrivi al cuore
di chi lo riceve. Per affinità e bellezza

della **Redazione Cook**

LE NOSTRE SCELTE

PICCOLI E GRANDI DONI DI NATALE

GREMBIULE (IMPERFETTO)

La bellezza dell'imperfezione può conquistare. Come i grembiuli di Not perfect linen. Fatti a mano da questa piccola azienda lituana a conduzione famigliare, riescono a unire tessuti in lino grezzo a forme e colori delicati. Si possono acquistare direttamente online su *Etsy* a 44 euro. (*t. gal.*)

LA GHIRLANDA PROFUMATA

Le produce l'azienda californiana Creekside Farms in esclusiva per *Food52* (60 euro). Sono corone natalizie realizzate con eucalipto, foglie di olivo e fiori di nigella. Vero simbolo del Natale, da appendere sulla porta o sul camino per far prendere alla stanza un'atmosfera magica. (*a.f.*)

IN SCATOLA

Se lo scopo di questo regalo è strappare un sorriso al destinatario non fallirete: la finta scatola di latta piena di sardine (al cioccolato al latte) firmata The Conran Shop, il negozio londinese di culto per tutto ciò che riguarda il design, l'arredamento e l'oggettistica, è una piccola — e dolce — chicca. Si può acquistare online (sul sito *www.conranshop.co.uk*) per una cifra davvero accessibile (meno di 7 euro). (*a.d.m.*)

Panasonic
CROCCANTE.
GUSTOSO.
GENUINO.
Croustina
Il pane del fornaio, a casa tua.
Da oggi, puoi svegliarti con il profumo del pane appena sfornato e la piacevole fragranza della crosta croccante: Croustina di Panasonic è l'unica macchina del pane che sforna deliziose pagnotte a crosta croccante, proprio come quelle del fornaio! Con il timer fino a 13 ore e 18 programmi totalmente automatici, puoi preparare facilmente pagnotte tradizionali, gluten-free, proteiche, con farine speciali e molto altro... Croustina realizza anche squisite marmellate ed impasti per pizze e torte, per merende sane e golose, ogni volta che vuoi. Scegli gli ingredienti, lei farà tutto per te.
#Croustina #ExperienceFresh
A Better Life, A Better World
www.panasonic.it
鮮
EXPERIENCE
FRESH

TAGLIERE CENTIMETRATO

Alleato geniale di ogni aspirante pasticcere, il tagliere centimetrato di Epicurean prodotto in esclusiva per il sito *Food52* (*food52.com*, 57 euro) è l'aiuto definitivo per preparare l'impasto perfetto. La superficie in legno con i cerchi disegnati e un righello per lato darà un senso a espressioni di solito oscure come «tirate la pasta fino a 22 centimetri di diametro». Il retro, liscio, si può usare tutti i giorni. *(a.d.m.)*

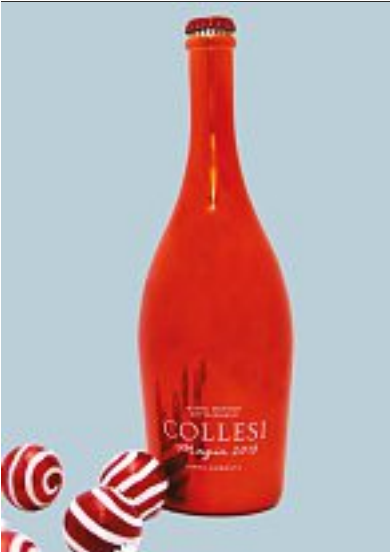
SCIROPPO D'ACERO

Uno sciroppo d'annata. Quello d'acero dell'azienda statunitense Noble Handcrafted viene fatto riposare in vecchie botti di quercia del Québec. Utilizzate nella loro prima vita per invecchiare il Bourbon. Una chicca acquistabile su *Food52* (25 euro), dal gusto leggermente torbato. *(t. gal.)*

PER I BISCOTTI DELLE FESTE

Cucinare a Natale può essere anche molto faticoso. Per i più timorosi un'opportunità può essere leggere i libri di Donna Hay, pieni di trucchi, consigli e ricette fattibili. Dal prosciutto glassato al tronchetto dolce, dal tacchino ai biscotti, *Christmas Feasts and Treats* è il volume (21 euro) da regalare ai cuochi volonterosi ma in preda al panico. (*i.fan.*)

AI FRUTTI DI BOSCO

Il panettone è un grande classico delle feste. Questo anno la Pasticceria Martesana ne propone diversi a gusti sorprendenti. Quello che vi suggeriamo è con farina integrale e frutti di bosco. Quindi, nonostante tutto, leggermente healthy. Si acquista anche online su *martesanamilano.com* (38 euro). (*e. rus.*)

LA BIRRA ROSSA

Aromi di nocciola, fichi secchi e mandorle, l'edizione limitata Magia 2018 di Collesi è la birra artigianale perfetta per il brindisi delle feste (a partire da 10 euro). Un'ambrata non filtrata e rifermentata in bottiglia, color rame intenso, per accompagnare dolci, formaggi ma anche pizze ricche. (*m. bar.*)

REGALI

BOLLICINE VINTAGE

Già eccezionale per via della sua annata, Dom Pérignon Vintage 2008 Chef de Cave Legacy Edition rende omaggio a colui che ha incarnato l'anima e la continuità dello stile Dom Pérignon per 28 anni, Richard Geoffroy. Vivace, brillante, il bouquet di queste bollicine si apre con delicati profumi di fiori bianchi e agrumi, mentre sentori di anice e menta regalano freschezza. L'aerazione esalta il carattere delle note speziate e tostate. Una bottiglia-gioiello. Prezzo su richiesta. (*g. princ.*)

GIAPPONE, IL RICETTARIO

Prezioso fin dalla copertina (in bambù) il ricettario-summa *Giappone*, pubblicato da Phaidon, potrebbe essere la vera gioia natalizia di un appassionato di piatti orientali. L'autrice Nancy Singleton Hachisu, di origini americane, vive da trent'anni in una fattoria nipponica e in questo libro (468 pagine, 34 euro) ha raccolto, in tre anni di lavoro, oltre 400 ricette regionali divise per cotture (crudo, fritto, griglia...). Fondamentale. (*a.d.m.*)

MONTARE ALLA PERFEZIONE

Tutti hanno un amico a cui le torte proprio non vengono e la colpa è sempre «degli albumi che non si montano». La Egg Bowl di Mauviel pensata per le uova è il regalo adatto perché in rame, un materiale che reagisce con gli albumi garantendo la riuscita di bianchi spumosi e compatti. Una volta lavata, poi, l'interno va strofinato con la metà di un limone per evitare l'ossidazione del rame. In vendita su *thecooksatelier.com* a 175 euro. (*m. bar.*)

IL TRIS PER CUOCERE

La casseruola è un oggetto particolarmente caro a chi ama cucinare. Ecco perché sono stata folgorata da questa in acciaio smaltato bianco candido della Dansk-designs. Che, ed è la parte che mi piace di più, può essere assemblata anche come un trittico. Partendo da quella più grande (130 euro sul sito della *dansk.designs.com*) fino a quella più piccola. Per una multicottura naturale e salva-spazio. Può essere adoperata, tra l'altro, anche su fuoco ad induzione. O in forno fino a 350 gradi. Va lavata rigorosamente a mano. E per una pulizia più accurata riempire con acqua calda e detersivo e lasciare a bagno per un'ora. (*a.f.*)

L'ALBERO DA MANGIARE

Un albero di Natale fatto integralmente di cioccolato fondente da condividere e mangiare con amici e famiglia. A pensarlo e disegnarlo è stata Alessandra Mion, a realizzarlo e proporlo il marito Ernst Knam, re del cioccolato, nella sua pasticceria di via Anfossi 10 a Milano. Il «Bubble Tree», con il suo profilo slanciato e colorato, è studiato per decorare con golosità le tavole delle feste. Dell'alberello esistono varie versioni, tutte diverse per colori e forme. Questa in foto costa 35 euro. (*g. princ.*)

CANOVACCI PREZIOSI

In lino e con disegni geometrici. I canovacci Flip fanno parte della collezione invernale di Society Limonta, l'azienda tessile di Costa Masnaga (Lecco) fondata a fine '800. Da pratico accessorio l'asciuga-piatti diventa tessuto prezioso con cui portare magari in tavola un pane appena sfornato. In vendita sul sito *societylimonta.com*, a 75 euro. (*m. bar.*)

È piemontese la cantina italiana che produce spumante senza alcol, adatto ai musulmani e anche a chi non può bere. Una sfida commerciale, a caccia di nuovi mercati, ma soprattutto inclusiva: «Cosa crea convivialità più di un bicchiere insieme? Questo è il futuro», spiega l'ad Pia Bosca

BOLLICINE HALAL ECCO IL BRINDISI DELL'INTEGRAZIONE

di **Martina Barbero**

Frizzante, a base di uve moscato e certificato *halal*. I puristi storcono il naso nel chiamarlo vino, ma esiste ed è una bollicina senza alcol con cui anche i musulmani possono brindare. «Il termine giusto è "bollicine spumanti". Capisco che per un produttore proporre qualcosa senza alcol risulti quantomeno strano, ma in realtà per noi i consumatori che non bevono sono una quota di mercato interessante, anche come sfida di innovazione», dice Pia Bosca, amministratore delegato dell'omonima azienda di Canelli (in provincia di Asti) che tra le cantine dello spumante è cresciuta. Oggi, oltre alle bottiglie tradizionali (65 milioni all'anno, esportate in 40 Paesi, di cui 50 mila spumante metodo classico), i fratelli Pia, Polina e Luigi Bosca producono anche le prime etichette italiane conformi ai precetti del Corano. «La popolazione sta cambiando velocemente, così come i gusti. Solo il 10-15 per cento dei connazionali consuma vino abitualmente. E il resto? Vogliamo raggiungere chi non lo fa cercando mercati battuti da pochi e superando le barriere culturali». Pia Bosca spiega così la decisione di investire nelle bollicine spumanti senza alcol certificate *halal*. «A Canelli ci chiamano gli eretici — scherza — ma la verità è che il mondo delle bollicine si sta evolvendo e nessuno più si ferma al metodo classico. La voglia è quella di sperimentare e noi lo facciamo partendo da una base solida: guardiamo alla tradizione per avere una spinta maggiore». È l'esperienza di sei generazioni — l'azienda esiste dal 1831 — a spingere la famiglia Bosca a credere in progetti che altri chiamerebbero azzardi. Le terre sono quelle in cui nacque lo spumante all'italiana: il moscato, un vino dolce piemontese rifermentato in bottiglia. Ed è da queste stesse uve che i Bosca oggi producono i Toselli, le bollicine spumanti *halal* che non vengono fermentate. «Ci sono voluti 15 anni di studio in laboratorio: dopo la spremitura degli acini non è facile stare sotto lo 0,05 per cento alcolico perché i lieviti, con un succo così zuccherino, si attivano facilmente. Per evitarlo abbiamo sviluppato un metodo unico, tenendo tra l'altro il mosto a temperature molto basse. Poi creiamo l'effetto frizzante aggiungendo anidride carbonica», racconta l'ad. Non esiste ancora un disciplinare di produzione, ma il processo è controllato: «Abbiamo lavorato a stretto contatto con Halal Global, l'ente certificatore italiano — aggiunge Bosca —. La nostra idea di convivialità diffusa li ha convinti, sono stati aperti e hanno voluto seguire tutte le fasi. Dopo diverse prove sono nati i Toselli White e Red». L'assenza di alcol è uno dei capisaldi della religione musulmana che vieta ai suoi osservanti non solo il consumo di vini, spirits e aceto, che sono *haram* (cioè proibiti), ma anche di maneggiarli. Il marchio *halal* garantisce che il prodotto segua la Shari'a, la legge sacra del Corano. A gettare le basi di quell'apertura culturale che ora fa parte del Dna dell'azienda fu il figlio del fondatore Luigi Bosca. Nella seconda metà dell'Ottocento portò i vini italiani ai compaesani emigrati in America, uno dei primi viticoltori a farlo, aprendo una succursale prima in Argentina e poi negli Stati Uniti. E ora la sfida è l'integrazione: «I musulmani, soprattutto quelli che vengono in Occidente, hanno bisogno di inserirsi. Un modo è sicuramente la convivialità: cosa meglio di un brindisi può avvicinare le persone? Il Toselli è una sorta di startup: stiamo incubando un progetto per il futuro. Ora è ancora un bambino, ma sappiamo che crescerà», assicura Pia Bosca. La cantina di Canelli ha cominciato sul mercato italiano e sta cercando spazio anche in Africa e Medioriente, soprattutto negli Emirati Arabi, dove ha partecipato lo scorso febbraio al Gulfood, la fiera di Dubai, una delle più grandi al mondo rivolta ai prodotti *halal*. Ma la sperimentazione va oltre: ci sono anche i Verdi (un blend di vino spumante e cereali fermentati, per una bevanda più facile da digerire), gli Sparkletini (bollicine a basso tenore alcolico aromatizzate alla frutta, parte delle quali certificate *kosher*) e la linea bio. «L'innovazione è il nostro pallino e portiamo avanti la scommessa di Luigi Bosca, che ancora oggi è ricordato come il "vivandiere degli emigranti"».

> **Ci chiamano eretici, ma i gusti stanno cambiando: per noi evolverci è una missione**

LA FAMIGLIA

I fratelli Luigi, Polina e Pia Bosca *(da sinistra nella foto)* guidano la cantina di famiglia, a Canelli, nell'Astigiano. Fondata nel 1831, oggi produce 65 milioni di bottiglie

L'INNOVAZIONE

Accanto alle bottiglie tradizionali e a quelle metodo classico i Bosca producono i Toselli, delle bollicine spumanti sotto lo 0,05 per cento di alcol dedicati ai clienti musulmani, e gli Sparkletini, analcolici aromatizzati alla frutta

MIRTO ZEDDA PIRAS SI NASCE.

La nuova bottiglia esprime la fierezza, il fascino e l'orgoglio di custodire il mirto di Sardegna.

Passione, esperienza e cura sono i valori autentici e genuini che guidano ZEDDA PIRAS da oltre un secolo e mezzo e che tornano protagonisti grazie alla nuova bottiglia e alla nuova immagine del liquore sardo per antonomasia.
Proprio a dicembre inizia la raccolta del mirto, una tradizione secolare, unica e preziosa - come la sua terra d'origine, la Sardegna - che si rinnova anno dopo anno per creare ZEDDA PIRAS.
Il tipico liquore sardo è ottenuto solo con bacche fresche di mirto raccolte da mani sapienti che conoscono i luoghi impervi dove cresce questo arbusto spontaneo, il cui frutto matura nell'entroterra e lungo le coste assolate e ventilate dell'isola.

Prodotto ad Alghero, ZEDDA PIRAS Mirto di Sardegna Rosso prende il suo carattere intrigante dalle bacche selvatiche colte quando sono mature e messe a macerare nell'alcol. I piccoli frutti blu violaceo, che costellano il paesaggio sardo con l'arrivo dell'inverno, caratterizzano il colore e il gusto di ZEDDA PIRAS. Nasce così un liquore genuino, con solo ingredienti naturali, contraddistinto da un colore intenso, un profumo di macchia mediterranea e un gusto inconfondibile.
ZEDDA PIRAS fa parte del Consorzio Produttori Liquore Mirto di Sardegna Tradizionale, realtà impegnata a valorizzare l'alta qualità e l'origine sarda della materia prima.

La nuova immagine racconta con stile vero e sincero l'essenza di ZEDDA PIRAS.
Lo spirito dell'isola diventa protagonista attraverso la nuova bottiglia dalle forme eleganti e con lo stemma sardo dei quattro mori impresso a rilievo. La nuova grafica mette in risalto, con un tratto illustrato che ne sottolinea l'autenticità e la genuinità, la materia prima da cui il prodotto ha origine, quelle bacche di mirto selvatico che maturano rigogliose nella terra sarda.

Perfetto a fine pasto, ZEDDA PIRAS esprime al meglio le proprie caratteristiche servito ghiacciato e in bicchieri leggermente brinati. Ideale in vista delle festività, porta con sé il sapore e i profumi della Sardegna diffusi nell'aria dal vento di Maestrale e richiama l'atmosfera spensierata delle cene in compagnia.

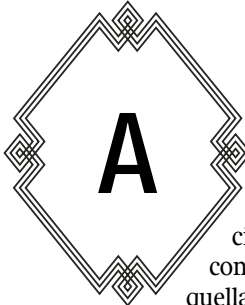
Eccellente drink invernale considerato uno dei sei fondamentali in assoluto.
Nato nella Parigi dei «folli» anni Venti, si prepara con cognac e triple sec
In proporzioni su cui non c'è accordo. La ricetta migliore? Quella che piace

SIDECAR

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

LA COPPA:
DOPO AVER SHAKERATO,
FILTRATE IL DRINK
IN UNA COPPA
RIGOROSAMENTE
GHIACCIATA

IL COGNAC:
DEVE ESSERE
INVECCHIATO,
XO (EXTRA OLD)
O AL MASSIMO VSOP
(VERY SUPERIOR OLD PALE)

TRIPLE SEC:
NELLA SCELTA DEL LIQUORE
ALL'ARANCIA IL PIU' FACILE
DA USARE È IL COINTREAU

Ah, gli *années folles*. Oh, la Paris degli anni Venti. È là che nasce il Sidecar, il cocktail classico su cui non ci si mette d'accordo sulle dosi. Ma che conta? Il Sidecar ci immerge nel sogno di quella capitale luminosa, risparmiata dalle distruzioni della Grande Guerra. Rifiorita tra Art Deco e artisti pazzi di lei tanto da innaffiarla con quel talento che si respira ancora oggi: da Scott Fitzgerald a Picasso, da Mondrian a Bunuel, da Cocteau fino a Modigliani, che gli anni '20 li intravide appena, maledetta tbc. E poi Rodin e Rilke, Apollinaire e Matisse. Ma il Sidecar è anche un eccellente drink invernale, in grado di competere con il Manhattan. Fu sarcasticamente definito da David Embury come un «Daiquiri con il cognac». Salvo che poi il grande scrittore lo incluse tra i sei drink fondamentali. Chi l'ha inventato, non è certo. Ma Harry MacElhone, l'anima del leggendario Harry's New York Bar — se passaste da Parigi non mancatelo: ancora oggi è in rue Daunou 5 — nella prima edizione del suo libro lo attribuì a Pat MacGarry. Nella seconda, Harry se lo autoattribuì. Sulla proporzione degli ingredienti, si è detto. Risultato collaterale, quando lo ordinate ve lo servono quasi sempre cattivo: troppo dolce, troppo secco, troppo acido… La verità è sempre la stessa: buono è quel che piace a voi. Comunque, qui ripeto la ricetta dell'Iba, l'associazione dei bartender. Misurino alla mano, si versano in uno shaker con il ghiaccio 5 cl di cognac, 2 cl di Triple sec (Cointreau), 2 cl di succo di limone. Shakerate come diavoli e filtrate in una coppa cocktail gelata. Prima osservazione: il Sidecar richiede un cognac di razza. Reggere l'impatto del limone e del Cointreau senza perdere l'anima è difficile, per questo occorre la concentrazione e la ricchezza interiore di un vecchio cognac e non lo spirito sgroppante di un cognacchino giovane. Insomma, che sia XO o al massimo VSOP. Osservazione derivata: il Sidecar è un drink (relativamente) costoso. Io, per esempio, ho preso gusto a quello che mi ha consigliato Thomas Pennazzi, esteta del brandy: Martell Cordon Blue. Che però costa sui 135 euro, quasi 10 euri a drink. Non poco per un cocktail fatto in casa. Però, una volta sborsati i 135 e trovato autocraticamente l'equilibrio, che godere.

MINI BAR DI TENDENZA E LOCAL

a cura di **Gabriele Principato**

DRY GIN IMPERIALE «MAREMMA SPIRIT»

Gin di produzione artigianale che nasce in Maremma da botaniche raccolte a Rocca di Montemassi. Il suo ingrediente principale è il ginepro spontaneo che cresce in Toscana

MARSEILLE AMARO

Basato sulla ricetta di un rimedio d'erbe inventato a Marsiglia nel '300 contro la peste, dallo scorso anno questo amaro è prodotto a Brooklyn dalla distilleria Forthave Spirits. Ha note di cannella, eucalipto e miele

BATÒ

Il nome è ispirato al «batò» (ossia la nave) col quale nel 1895 Oscar Despagne, liquorista francese, arrivò in Sicilia per lavorare con Pellegrino alla produzione di amari d'erbe come questo. Ha note di liquerizia, caffè, arance, menta e cacao

L'economia circolare di Eni si impara al "ristorante"

Al Maker Faire 2018, il più grande evento mondiale dedicato all'innovazione, il cane a sei zampe si è presentato all'appuntamento con un ristorante circolare: uno spazio speciale per raccontare progetti concreti che partono dai nostri gesti quotidiani

La tavola è per tradizione il luogo ideale dove incontrarsi, parlare e persino immaginare il futuro. È questa l'idea ispiratrice del ristorante circolare di 600 mq. che ha caratterizzato la presenza di Eni alla quinta edizione di Maker Faire, svoltasi a Roma dal 12 al 14 ottobre scorso. Un grande spazio conviviale, progettato dallo Studio Carlo Ratti Associati, creato per sensibilizzare il pubblico sulla necessità di ridurre gli sprechi e al tempo stesso presentare i progetti che l'azienda sta realizzando per favorire lo sviluppo dell'economia circolare.

UNA NUOVA CULTURA DEL RECUPERO

Punto di incontro per migliaia di visitatori, il ristorante circolare è stato al centro di una tre giorni animata da incontri, tavole rotonde e momenti didattici dedicati ai più giovani. Con l'obiettivo di mettere in evidenza come un gesto quotidiano, il corretto conferimento del rifiuto alimentare, possa diventare uno strumento concreto per ridurre gli sprechi e generare nuove risorse. Un esempio? Gli oli esausti da frittura, gli scarti di grassi animali e vegetali che vengono trasformati in biodisel nella bio-raffineria Eni di Venezia , e presto la produzione sarà avviata anche a Gela. L'azienda sta applicando soluzioni innovative anche nel settore della chimica, per affrontare il problema dei rifiuti plastici indifferenziati, oggi per il 40% dispersi nell'ambiente. In questo ambito, l'impegno di Eni nel recupero del polistirene consente la realizzazione di soluzioni di isolamento termico per le case. Eni ha poi sviluppato una tecnologia avanzata che tratta il FORSU, la frazione organica da rifiuto urbano, trasformandola in bioenergia per le raffinerie green

Claudio Descalzi, AD Eni

o biocarburante di seconda generazione, a bassissimo tenore di zolfo, che può essere utilizzato come combustibile per le navi.

FONTI SOSTENIBILI D'ENERGIA

La circolarità, soprattutto in un Paese scarso di materie prime come il nostro, oltre a preservare l'ambiente diventa una scelta strategica nel campo dell'approvvigionamento energetico.

"A Gela – ha dichiarato nel suo intervento Claudio Descalzi, AD Eni - stiamo realizzando il primo impianto pilota in grado di produrre 40 tonnellate all'anno di bio-olio. Ne faremo uno a Ravenna da 4 mila tonnellate e stiamo studiando anche lo sviluppo di un impianto su scala industriale in grado di trattare 150 mila tonnellate all'anno di FORSU, pari al consumo di 1,5 milioni di persone". " L'idea – ha aggiunto Descalzi - è quella di realizzare diversi impianti FORSU nelle principali città per eliminare una grande quantità di rifiuti organici, riutilizzandoli. La nostra trasformazione circolare è partita circa 6 anni fa in Italia e durante questo arco di tempo abbiamo speso 5 miliardi di euro". Grazie all'avvio del Progetto Italia, Eni sta inoltre consolidando la sua presenza nella produzione di energia elettrica dal solare: i pannelli installati su 400 ettari di terreni bonificati, ex discariche permanenti, entro il 2021 produrranno 220 MW di potenza elettrica da fonti rinnovabili.

> A GELA STIAMO REALIZZANDO IL PRIMO IMPIANTO PILOTA IN GRADO DI PRODURRE 40 TONNELLATE ALL'ANNO DI BIO-OLIO. NE FAREMO UNO A RAVENNA DA 4 MILA TONNELLATE E STIAMO STUDIANDO ANCHE LO SVILUPPO DI UN IMPIANTO SU SCALA INDUSTRIALE IN GRADO DI TRATTARE 150 MILA TONNELLATE ALL'ANNO DI FORSU, PARI AL CONSUMO DI 1,5 MILIONI DI PERSONE.
>
> Claudio Descalzi, AD Eni

IMPARARE DIVERTENDOSI

Ogni iniziativa che richiede l'impegno e la partecipazione delle persone, per avere successo deve saper appassionare e informare. L'economia circolare non fa eccezione e ad essere più direttamente coinvolti sono i giovani, visto che il futuro del pianeta si gioca tutto sul loro senso di responsabilità.

Per loro, a Maker Faire, Eni ha organizzato una serie di laboratori concepiti per apprendere in maniera giocosa i presupposti etici della logica rifiuti zero. Con Gaudats Junk Band, i ragazzi hanno imparato il riuso e i rudimenti della musica in maniera originale e creativa. La costruzione di piccoli strumenti musicali fatti con materiali di scarto comuni, poi usati per un divertente ensemble, ha permesso ai giovani musicisti di avvicinarsi in modo spontaneo al concetto di riciclo, rispetto per l'ambiente e riuso dei materiali. Stesso intento, ma applicato al tema del corretto smaltimento degli oli esausti, per il laboratorio creativo DiScienza che ha chiamato a raccolta tutti gli amanti delle patatine fritte. Per loro sono stati messi a disposizione un ampio set di grafiche e testi prestampati. Missione: comporre un messaggio personalizzato su diversi supporti: dalle spillette all'opuscolo rilegato, al magnete da frigo.

Escape the Waste!, un escapegame sull'economia circolare, ha invece visto i partecipanti scendere in campo a squadre, impegnate a risolvere enigmi misteriosi per arrivare al codice finale vincente. Inoltre, quest'anno Eni ha promosso l'International contest – "MakeIn' Africa" con la volontà di individuare, supportare e diffondere la realizzazione di soluzioni tecnologiche innovative a sostegno dell'accesso all'energia, di un'economia circolare e dell'efficienza energetica nel Continente Africano: 33 i progetti arrivati da 13 paesi, a riprova di quanto sia universalmente sentita l'esigenza di un rapporto equilibrato fra risorse e ambiente. Il cammino che abbiamo davanti è ancora lungo. Oggi la produzione urbana mondiale di rifiuti è pari a circa due miliardi di tonnellate l'anno: di queste, circa il 19% viene già utilizzato, mentre il 40% stoccato nel sottosuolo, il 33% disperso nell'ambiente, l'11% incenerito. L'economia circolare può aiutarci a vincere questa sfida.

Le bollicine festose per eccellenza, associate ai momenti fortunati della vita, sono anche le bottiglie più pensate: la chiave è l'assemblaggio di annate e cru diversi. Un tempo si bevevano in coppa, oggi soprattutto nei calici stretti

CHAMPAGNE

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

C'è un lato solare e festante. E un altro misterioso e potente. Se lo Champagne è diventato il vino più conosciuto al mondo è anche grazie al sapiente insieme di clamore e segreti. Il Dom Pérignon, ad esempio: lo *chef de cave* Richard Geoffroy non ha mai dichiarato quante bottiglie vengono prodotte ogni anno (si favoleggia più di 5 milioni). Al di là dei luoghi comuni che associano una bottiglia a ogni evento fortunato della vita, quello racchiuso in 34 mila ettari a 150 chilometri a est di Parigi è un mito multiforme. Merito del complesso modo di produrlo. Un tempo si giurava che le vigne di Reims, a 49,5° di latitudine nord, erano al limite della coltivazione della vite. I cambiamenti climatici hanno spostato il confine: alcune maison hanno acquistato poderi nel Sud della Gran Bretagna. Ovviamente si può chiamare Champagne solo quello che arriva da 320 cru di 5 dipartimenti: le zone al vertice della piramide sono 17 e si chiamano grand cru; 42 invece le premier cru. Con che uve si ottiene? Per lo più con il vigoroso Pinot noir (il vitigno prevalente della Montagne de Reims e della Côte des Bar), con il resistente Meunier e con il delicato Chardonnay (soprattutto nella Côte des blancs). Consentiti anche Arbane, Petit meslier, Pinot blanc e Pinot gris. Ogni Champagne, spiega Bruno Paillard, uno dei produttori più fascinosi, è un prodotto intellettuale, riflette carattere e filosofia di chi lo inventa. Perché di vino pensato e costruito si tratta. La chiave è l'assemblaggio: si possono unire uve da diversi cru e annate. Dopo la prima fase di affinamento più o meno lungo (anche un decennio, almeno 12 mesi per i non millesimati e 36 per i millesimati, frutto di una sola vendemmia) sui lieviti, si decide il dosaggio, l'aggiunta di una piccola quantità di liqueur e zucchero (sempre di più, comunque, i Pas Dosé, senza aggiunte). Interpretazioni diverse che si traducono in bottiglie da poche decine a parecchie centinaia di euro. Nel 2017 sono stati prodotti 307 milioni di bottiglie (il 72% dalle maison, il restante dai *récoltants*, i piccoli). Si possono creare Champagne solo con uve bianche, i Blanc de Blancs; o nere, i Blanc de noirs. Spesso al top della gamma ci sono i Rosé, ottenuti per macerazione o assemblaggio dei vini. Un tempo lo Champagne si beveva nelle coppe, ora i bicchieri migliori sono i calici a tulipano, che si restringono un po' in alto. Ogni cuvée ha il suo stile, i suoi profumi e il suo gusto. Per distinguerli, dall'eleganza leggera di un Ruinart alla struttura decisa di un Krug, servono naso, palato e portafogli. Ma si può discuterne con gli amici anche senza essere professionisti: in questo caso è utile il *Manuale di conversazione sullo Champagne* di Andrea Gori, 3,49 euro su Amazon, meno di un calice delle solari e misteriose bollicine francesi.

UN FILO D'ORO PER I BRINDISI DEGLI AUGURI

«Un uomo non si sente mai completamente a suo agio se non ha un bicchiere davanti». Se è vero quanto sosteneva lo scrittore inglese Jerome K. Jerome, è altrettanto vero che non si è propriamente tranquilli neanche quando si posizionano i calici sulle tavole delle feste, cercando di non sbagliare. Una volta scelti quelli più adatti — quest'anno una possibilità elegante la offrono quelli della linea «Gilded Rim Glass» di Anthropologie, decorati da un delicato filo d'oro sul bordo (*nella foto*) —, la vera sfida è posizionare il bicchiere adatto a ogni tipologia di bevanda nel giusto luogo. Partiamo dalle basi. Nel tradizionale galateo a tavola i calici consentiti per ogni coperto sono cinque. Vanno disposti obliquamente davanti al commensale partendo da destra in ordine crescente di grandezza. Per avere un riferimento chiaro basta tenere conto che quello per l'acqua deve essere sempre in direzione della punta del coltello. Subito dopo, a destra vanno messi quelli da vino, uno per ogni tipologia che si prevede di servire: sistemando prima i calici per i rossi e poi gli altri per i bianchi. Se si prevede di proporre bollicine, per l'aperitivo o per un antipasto, si dovrà aggiungere una flûte, una coppa da champagne o un calice a tulipano. Questi andranno posizionati dietro ai tre bicchieri principali, in parallelo al primo del rosso. Se invece il vino per il brindisi sarà bevuto a fine pasto, il bicchiere potrà essere portato a tavola anche solo al momento opportuno. Assieme ai bicchierini per amari e distillati vari.

ACETAIA VARVELLO: Nettare 4.0 per raccontare l'innovazione e la tradizione

L'AD Dr. Daniele Varvello racconta l'importanza dell'Industria 4.0 all'interno del proprio modello di fare impresa migliorando la tradizione delle ricette e l'importanza dello Smart Manufacturing.

Vorremmo un po' tutti essere in regia e portare il miglior sapore e il miglior sapere delle nostre eccellenze enogastronomiche. Vorremmo altresì ottenere per primi un risultato di successo, siamo tutti un po' chef. Siamo da generazioni "attori" di una continua trasformazione dei consumi; oggi più di tutti il "Food" è moda, espressione di colori, di estratti di lingue e di miscele di sapori che insieme spostano e richiedono sempre più attente azioni di innovazione di processo e di controllo della qualità.
Nasce cosi, dalla regia della nostra PMI, il desiderio di accelerare il fenomeno di Flexible Industry 4.0: un mix dove l'incubatore dello "spirito intellettuale" si fa mentore di soluzioni industriali e dove la nostra Tec Food LAB (cuore della ricerca ed sviluppo di infiniti prototipi) e la neo-nata Tec Process LAB 4.0 guidano le nostre strategie interne, interagendo tra di esse e portando valore d'impresa.
Con "Nettare 4.0" si vuole creare un legame forte con la tradizione e le radici dei nostri territori rurali dove la dote eno-gastronomica è sempre più attenta ad elevare eccellenze e spostare il baricentro verso culture premiate, oltre l'Uva ed i suoi mosti, quali la Mela, la Pera, Kiwi, il Melograno e ancora il Pomodoro, senza dimenticare la fermentazione del siero, per confluire in una gamma pregiata di Condimenti e Dressing che hanno radici lontane. Con Nettare 4.0 diamo valore ad un Patrimonio di Filiera che crea un valore che non ha eguali. L'ambizione è quella di legare la tradizione di un Made in Italy che tramite l'IGP ed il DOP possa espatriare e farsi protagonista, con la risorsa generazionale della Varvello, per portare avanti la crescita ed un cambiamento che senza dubbio non ha pari. Nell'attuale contesto agroalimentare, ci teniamo a testimoniare quanto sia bello governare il cambiamento dei consumi, ponendo particolare attenzione al ciclo "benessere & salute"; mai come oggi la miglior cura risiede nella qualità e grazie ai legami di Filiera di appartenenza siamo riusciti a fare unione. Nettare 4.0 è l'espressione di come ho deciso di fare impresa. La sfida è quella di sviluppare in modo pragmatico e ottimista i prodotti della tradizione -l'Aceto di Vino, l'Aceto Balsamico di Modena IGP, l'Aceto di Mele, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP e di intuire e cavalcare il cambiamento degli stessi, con veloci e attenti investimenti.
In questi anni in cui le aziende sono interessate al fenomeno di Industria 4.0 sono state avviate attività dedicate e funzionali ad una "App Economy Industriale" che riesce a unire, tramite accordi di Filiera, il proprio Core Business a km zero con una elevata attenzione all'Ambiente e all'Energy Saving. Siamo Lean & Smart.
Il nostro desiderio è di creare un tessuto Gourmet del Nettare 4.0 dove il protagonista è il frutto della nostra passione, della nostra natura, della nostra tradizione.
Dal 1921 la Varvello persegue l'obiettivo di rispettare il legame tra ciò che la Natura dà e ciò che il Mercato chiede, nel rispetto della qualità. Nettare 4.0, frutto diretto dei valori e del lavoro quotidiano dell'azienda di famiglia, è l'appassionante sfida che lascia la parola ai prodotti.
Nasce il desiderio di "digitalizzare la qualità": con l'aiuto delle tecnologie che danno supporto al digital marketing e tramite la Block Chain, nei prossimi mesi daremo evidenza direttamente in etichetta alla filiera del Made in Italy a favore di una sempre maggiore consapevolezza del consumatore finale. Dai prodotti della tradizione nascono le nuove sfide: regia dell'AD Daniele Varvello.

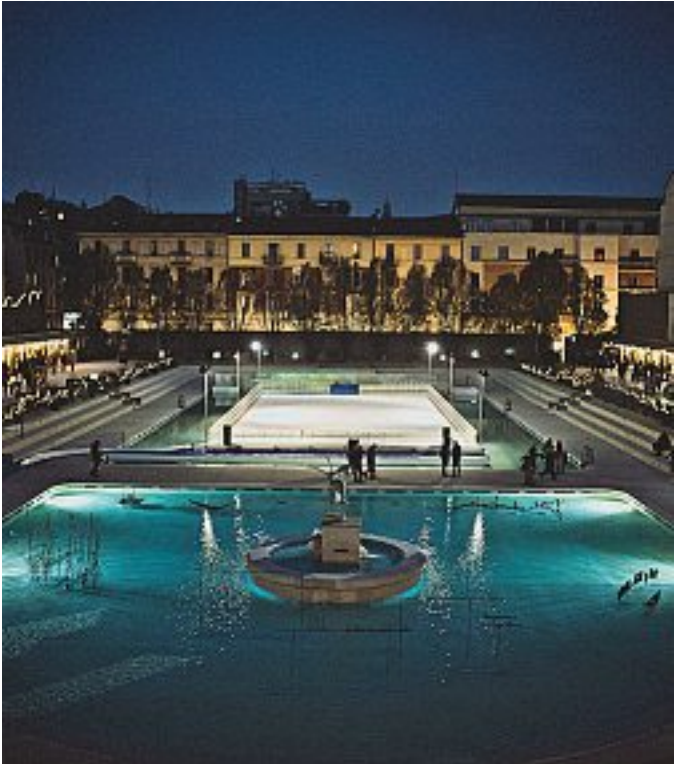
AMBROSIA IL CIBO DEGLI DEI

L'Ambrosia è un frutto nuovo, nato in British Columbia (Canada) grazie ad un incrocio spontaneo tra varietà diverse di mele. È una mela bicolore con sfumature rosa-rossastre sul 50-60% della buccia, con polpa croccante e succosa, particolarmente zuccherina ed aromatica, dal caratteristico profumo di miele e nettare. Ambrosia è una mela di alta qualità, di forma tronco-conica, ricca di polifenoli, flavonoidi, fibre e di elementi fondamentali in una dieta ricca ed equilibrata. Con il suo sapore fuori dal comune e le sue caratteristiche ha conquistato e fidelizzato in pochi anni moltissimi consumatori in tutto il mondo: il livello di zucchero è al di sopra della media, il grado brix può raggiungere i 17° e l'acidità molto bassa che contraddistingue la varietà esalta l'inconfondibile aroma dell'ambrosia. Matura circa una settimana dopo Golden Delicious. La vendita delle piante e la commercializzazione dei frutti è interamente gestita da Rivoira Spa, che detiene l'esclusiva per la commercializzazione di questa nuova varietà in Europa, Russia, India, Nord Africa, Medio Oriente, in accordo con la PICO.

Una cioccolata calda a bordo pista nel cuore di Milano: ai Bagni Misteriosi, la piscina-progetto culturale curata dal teatro Franco Parenti, inaugura la stagione fredda. Con una patinoire, tanti incontri e i migliori dolci di Natale

MERENDA D'INVERNO

di **Alessandra Dal Monte**

Una cioccolata calda a bordo pista, oppure un vin brulé, per rinfrancarsi con l'aroma dei chiodi di garofano. A Milano si può, anche se la pista in questione non è da sci ma da pattinaggio: quella allestita, per il terzo anno consecutivo, ai Bagni Misteriosi, la piscina più trendy dell'estate che nella stagione fredda si trasforma in una patinoire circondata dall'acqua. Un luogo magico (aperto tutti i giorni dalle 16.30 alle 19.30, tranne il martedì, e nel weekend dalle 10.30) in cui fino al 27 gennaio ci si può godere qualche giro sui pattini, un po' di musica, un calendario di incontri culturali curati dal vicino teatro Franco Parenti, di cui l'impianto fa parte (i Café philosophiques e molto altro), laboratori per bambini e una merenda tutta invernale nei due punti ristoro, uno esterno riscaldato e uno interno. Tè, tisane, sidro di mele caldo accompagnati da dolci natalizi. Dai biscotti pan di zucchero ai torroncini, dai muffin allo strudel. Nei fine settimana c'è anche l'opzione salata (il cibo è curato da «Fioraio Bianchi caffè»): bretzel farciti, vellutata di zucca, nugget di pollo o vegetariani, vari snack. E in alcune giornate (15, 16, 22 e 23 dicembre, fino alle 20.30) spazio ai mercatini: designer, creativi, modernariato e artigianato. Il programma sul sito *www.teatrofrancoparenti.it*.

La pista di pattinaggio dei Bagni Misteriosi, nel complesso del Teatro Parenti, a Milano

GLI ALTRI EVENTI

di **Gabriele Principato**

1

THE TASTE OF TASMANIA

Dal 28 dicembre al 3 gennaio a Hobart si tiene il più importante festival dedicato ai sapori della Tasmania

2

ST. MORITZ GOURMET FESTIVAL

Dall'11 al 19 gennaio a St. Moritz arriveranno chef stellati da Europa e Asia per nove giorni di incontri e degustazioni

3

NAPA TRUFFLE FESTIVAL

Dal 18 al 21 gennaio nella Napa Valley, in California, chef ed esperti internazionali celebrano il tartufo con incontri e showcooking

MARIO BIONDI

Niente farine raffinate, poca pasta, poco pane, carne rossa solo ogni tanto. Lo stereotipo dell'artista vizioso che vive di notte è quanto di più lontano si possa immaginare dalla vita di Mario Biondi, la voce «nera» della musica italiana, in questi giorni impegnato nel suo nuovo tour nei teatri con la partecipazione dei Quintorigo (stasera al Colosseo di Torino, domani a Firenze, il 15 a Parma, e poi Trento, Padova, Reggio Emilia, Bologna, per finire il 27 dicembre all'Auditorium Parco della Musica di Roma). «L'altra sera ero a Napoli e ho sgarrato concedendomi un'ottima margherita all'"Antica Pizzeria da Michele" — racconta —, altrimenti di solito sono molto attento a seguire una dieta pulita, che seguo soprattutto durante i concerti». Cena prima di cantare, intorno alle 19, solitamente riso, pesce al forno condito con un filo d'olio d'oliva, mai spuntini di mezzanotte. «E per non rovinare le corde vocali evito sempre i cibi più acidi». La mattina dopo è quasi francescana: «Acqua calda e limone, frutta, pochissimo caffè, che ho ormai eliminato». Sfizi solo ogni tanto. Per esempio «quando l'altro giorno mia figlia Marika ha cucinato per tutti i pancake con la farina di grano khorasan, conditi con poco sciroppo d'acero». Occasioni che spesso capitano, con la numerosissima famiglia di Biondi: otto figli, che vanno dai 21 anni del maggiore ai 2 della più piccola. «Quando sono a casa cucino sempre per loro. Proprio l'altro giorno — racconta — ho preparato per sei di loro che erano da me gnocchetti con spada e mentuccia e un branzino al sale. Da siciliano all'antica coinvolgo tutti in cucina, basta che poi — ride — si metta bene in ordine».